

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszyna-do-mleka-roslinnego-kd4313-p-67949.html>



Maszyna do mleka roślinnego KD4313

Cena brutto	153,51 zł
Cena netto	124,80 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4313
Kod producenta	KD4313
Kod EAN	5903957022123
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszyna do mleka roślinnego KRAFT&DELE KD4313

KD4313 to urządzenie łączące funkcję wysokoobrotowego blendera z grzałką, przeznaczone do samodzielnego przygotowywania napojów roślinnych w warunkach domowych. Umożliwia produkcję mleka sojowego, owsianego, orzechowego oraz innych napojów bez konserwantów i stabilizatorów obecnych w produktach sklepowych.

Moc grzewcza	1000 W
Moc mieszania	250 W
Liczba programów	6
Dzbanek	Stal nierdzewna

Charakterystyka urządzenia

Grzałka 1000 W

Wysoka moc grzewcza skraca czas podgrzewania mieszaniny do temperatury roboczej. Ma to znaczenie przy przetwarzaniu surowej soi, która wymaga gotowania w celu dezaktywacji substancji antyodżywczych. Gotowe mleko jest od razu ciepłe, gotowe do spożycia.

Blender 250 W

Moc mieszania 250 W pozwala skutecznie rozbijać twardsze składniki — ziarna soi, orzechy nerkowca, migdały — na jednolitą zawiesinę. Wyższa moc silnika blendera przekłada się na drobniejsze cząsteczki i gładszą konsystencję gotowego napoju.

6 programów automatycznych

Panel sterowania oferuje dedykowane programy: mleko sojowe, mleko orzechowe, mleko owsiane, koktajl mleczny, sok oraz gotowanie wody. Każdy program dobiera odpowiedni czas pracy i temperaturę do konkretnego surowca, eliminując konieczność ręcznego ustawiania parametrów.

Dzbanek ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna jest materiałem neutralnym smakowo i odpornym na wysoką temperaturę, co ma znaczenie przy gotowaniu mleka sojowego. W porównaniu z plastikiem nie absorbuje zapachów i jest łatwiejsza do utrzymania w czystości.

Specyfikacja techniczna

Marka	KRAFT&DELE
Model	KD4313
Zasilanie	220-240 V / 50-60 Hz
Moc mieszania	250 W
Moc grzewcza	1000 W
Programy	Mleko sojowe, mleko orzechowe, mleko owsiane, koktajl mleczny, sok, gotowanie wody
Materiał dzbanka	Stal nierdzewna

Zastosowanie

- Mleko sojowe z ziaren soi
- Mleko owsiane z płatków lub ziaren owsa
- Mleko orzechowe (migdałowe, nerkowcowe, z orzechów laskowych)
- Mleko ryżowe i jaglane
- Koktajle mleczne i smoothie z podgrzewaniem
- Świeże soki warzywno-owocowe (program sok)
- Zagotowanie wody

-
- Napoje dla osób z nietolerancją laktozy lub na diecie roślinnej

Zawartość zestawu

W zestawie znajdują się

Maszyna do mleka roślinnego KD4313, pokrywka z uszczelką, dzbanek ze stali nierdzewnej, podstawa, woreczek do filtrowania mleka roślinnego, drobnoziarniste sitka, szczoteczka do czyszczenia, miarka oraz instrukcja obsługi w języku polskim.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Twardsze składniki, takie jak soja czy orzechy, wymagają wcześniejszego namoczenia — zazwyczaj przez 8–12 godzin — co ułatwia ich rozdrabnianie i poprawia strawność gotowego napoju. W przypadku mleka sojowego niezbędne jest użycie programu z gotowaniem, ponieważ surowa soja zawiera inhibitory trypsyny, które dezaktywuje się dopiero w wysokiej temperaturze.

Po każdym użyciu dzbanek, sitka i woreczek należy opłukać ciepłą wodą bezpośrednio po przygotowaniu napoju — resztki mleka roślinnego schnąc przylegają do powierzchni i trudniej je usunąć po dłuższym czasie. Do mycia elementów stalowych można używać standardowych płynów do mycia naczyń. Dołączona szczoteczka ułatwia czyszczenie sitka i wnętrza dzbanka.