

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-mielenia-miesa-akcesoria-2000w-kd4143-p-63714.html>



Maszynka do mielenia mięsa + akcesoria 2000W KD4143

Cena brutto	112,80 zł
Cena netto	91,71 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	KD4143
Kod producenta	KD4143
Kod EAN	5903957016986
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszynka do mielenia mięsa KD4143 — 2000W z akcesoriami

KD4143 to elektryczna maszynka do mielenia mięsa o mocy 2000W, przeznaczona do użytku domowego. Radzi sobie z mięsem drobiowym, wieprzowym i wołowym, umożliwiając samodzielne przygotowanie mielonego mięsa, farszów, kielbas i pasztetów. W zestawie znajdują się akcesoria oraz instrukcja obsługi w języku polskim.

Moc silnika 2000 W
Zasilanie 220 V / 50 Hz
Model KD4143
Gwarancja 12 miesięcy

Charakterystyka urządzenia

Silnik 2000 W

Wysoka moc przekłada się na skuteczne mielenie twardszych rodzajów mięsa — wołowiny czy wieprzowiny z żyłkami — bez przeciążania silnika i bez konieczności wstępnego krojenia na bardzo drobne kawałki.

Stabilna podstawa z antypoślizgowymi nóżkami

Nóżki zapobiegają przesuwaniu się urządzenia po blacie podczas pracy, co ma znaczenie przy mieleniu większych porcji mięsa wymagających docisku.

Szybki montaż i demontaż

Elementy robocze łączą się bez użycia narzędzi, co skraca czas przygotowania do pracy i ułatwia rozkładanie maszynki przed myciem.

Łatwe czyszczenie

Części mające kontakt z mięsem można rozebrać i umyć oddzielnie. Ułatwia to dokładne usunięcie resztek mięsa i tłuszczu, co jest istotne ze względów higienicznych.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4143
Moc	2000 W
Napięcie zasilania	220 V
Częstotliwość	50 Hz
Gwarancja	12 miesięcy
Instrukcja obsługi	Język polski
Zawartość zestawu	Maszynka, akcesoria, instrukcja obsługi

Kompatybilność z instalacją elektryczną

Urządzenie wymaga standardowego zasilania 220 V / 50 Hz, zgodnego z typową instalacją elektryczną w Polsce i krajach Unii Europejskiej. Przed podłączeniem należy upewnić się, że gniazdko jest uziemione i zabezpieczone bezpiecznikiem odpowiednim dla urządzeń o mocy 2000 W (zalecany bezpiecznik 10 A lub 16 A).

Zastosowania

-
- Mielenie mięsa wieprzowego na kotlety i farsze
 - Mielenie wołowiny na burgery i sosy mięsne
 - Mielenie mięsa drobiowego na pulpety i nadzienia
 - Przygotowanie masy na domowe kielbasy
 - Sporządzanie pasztetów z mięsa i podrobów
 - Mielenie ugotowanych warzyw do farszów
 - Przygotowanie mielonego mięsa do mrożenia w porcjach

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem wszystkie elementy mające kontakt z żywnością należy umyć ciepłą wodą z detergentem i dokładnie osuszyć. Mięso powinno być schłodzone — mielenie zimnego mięsa przebiega sprawniej i zmniejsza ryzyko przegrzania silnika podczas dłuższej pracy. W przypadku mielenia dużych ilości mięsa zaleca się robienie przerw, aby silnik mógł się schłodzić.

Po każdym użyciu maszynkę należy rozebrać i umyć elementy robocze ręcznie w ciepłej wodzie. Obudowy silnika nie wolno zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą — do czyszczenia zewnętrznej części urządzenia należy używać wilgotnej ściereczki. Przed złożeniem i przechowaniem wszystkie części powinny być suche.