

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-miesza-2200w-akcesoria-kd4205-p-67486.html>

Maszynka do mięsa 2200W + akcesoria KD4205

Cena brutto	255,20 zł
Cena netto	207,48 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4205
Kod producenta	KD4205
Kod EAN	5903957021119
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszynka do mięsa KRAFT&DELE KD4205 – 2200W z kompletem akcesoriów

KD4205 to elektryczna maszynka do mielenia mięsa o mocy 2200W, wyposażona w regulację prędkości, bieg wsteczny oraz rozbudowany zestaw akcesoriów: 3 sitka, 4 tarki, nasadkę do kiełbas i nasadkę kebbe. Urządzenie przeznaczone do użytku domowego, umożliwiające samodzielne przygotowanie mielonego mięsa, wyrobów kiełbasianych oraz obróbkę warzyw.

Moc 2200 W

Prędkości 1-2 + bieg wsteczny

Sitka do mielenia 3 rozmiary

Tarki 4 szt.

Charakterystyka urządzenia

Moc 2200W i regulacja prędkości

Silnik o mocy 2200W umożliwia mielenie mięsa o zróżnicowanej twardości, w tym twardszych kawałków z większą ilością tkanki łącznej. Dwa stopnie prędkości pozwalają dostosować intensywność pracy do rodzaju przetwarzanego surowca — niższa prędkość

sprawdza się przy delikatniejszym mięsie, wyższa przyspiesza pracę przy większych ilościach.

Bieg wsteczny

Funkcja biegu wstecznego umożliwia cofnięcie mechanizmu ślimakowego w przypadku zablokowania urządzenia przez ścięgna, chrząstki lub zbite kawałki mięsa. Eliminuje konieczność ręcznego rozkładania maszynki w trakcie pracy, co skraca czas obsługi i zmniejsza ryzyko uszkodzenia mechanizmu.

3 sitka do mielenia

Zestaw trzech sit o różnych średnicach otworów pozwala uzyskać mięso o strukturze grubej (np. na tataro lub farsze z wyczuwalną teksturą), średniej (do kotletów mielonych, pulpetów) oraz drobnej (do paszтетów, nadzień, past mięsnych). Dobór sita wpływa bezpośrednio na konsystencję gotowej potrawy.

4 tarki i nasadki specjalistyczne

Cztery tarki o różnej granulacji umożliwiają ścieranie i rozdrabnianie warzyw, sera twardego lub owoców. Nasadka do kiełbas pozwala napełniać jelita mięsem, umożliwiając domową produkcję kiełbas. Nasadka kebbe służy do formowania arabskich potraw mięsnych w kształcie rurki — wypełnionych lub z nadzieniem.

Popychacz — bezpieczeństwo podczas podawania składników

Dołączony popychacz służy do dosuwania mięsa w kierunku otworu wlotowego bez konieczności używania dłoni. Stosowanie popychacza jest zalecaną praktyką bezpieczeństwa przy każdej elektrycznej maszynce do mięsa — chroni palce przed kontaktem z obracającym się ślimakiem i nożem.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4205
Marka	KRAFT&DELE
Moc	2200 W
Napięcie zasilania	220 V
Częstotliwość	50 Hz

Prędkości pracy	1-2 + bieg wsteczny
Sitka do mielenia	3 szt. (różne rozmiary oczek)
Tarki	4 szt.
Nasadka do kielbas	tak
Nasadka kebbe	tak
Popychacz	tak

Zastosowanie

- Mielenie wieprzowiny, wołowiny, drobiu i innych rodzajów mięsa na kotlety, pulpety i farsze
- Przygotowanie masy mięsnej do domowych pasztetów i past
- Produkcja domowych kielbas z użyciem nasadki do napełniania jelit
- Formowanie potraw kebbe — arabskich wyrobów mięsnych w kształcie rurki
- Ścieranie i rozdrabnianie warzyw (np. marchew, burak, ziemniaki) przy użyciu tarkowych nasadek
- Obróbka twardych serów i innych produktów spożywczych wymagających rozdrobnienia
- Przygotowanie nadzień do pierogów, gołąbków i innych potraw wymagających masy mięsno-warzywnej

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością — sitka, ślimak, nóż, tarki i nasadki — w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Po każdym użyciu urządzenie należy rozebrać i umyć te same części, nie dopuszczając do zasychania resztek mięsa w oczkach sita, co utrudnia czyszczenie i może wpływać na jakość kolejnego mielenia.

Mięso przeznaczone do mielenia powinno być schłodzone (temperatura 2–4°C), ale nie zamrożone. Schłodzone mięso zachowuje strukturę podczas mielenia, co przekłada się na równomierny efekt i mniejsze obciążenie silnika. Przed mieleniem zaleca się usunięcie większych ścięgien i błon, które mogą blokować mechanizm — choć bieg wsteczny umożliwia odblokowanie urządzenia w razie takiej sytuacji.

Produkty uzupełniające

Do urządzenia warto rozważyć zakup dodatkowych jelit do kielbas (naturalnych lub kolagenowych) dostosowanych do średnicy nasadki, a także pojemników do przechowywania mielonego mięsa lub gotowych wyrobów. W przypadku intensywniejszego użytkowania pomocne mogą być zapasowe noże i sitka kompatybilne z modelem KD4205.