

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-rozbijania-miesza-kd4193-p-67487.html>

## Maszynka do rozbijania mięsa KD4193

Cena brutto	<b>78,54 zł</b>
Cena netto	<b>63,85 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>KD4193</b>
Kod producenta	<b>KD4193</b>
Kod EAN	<b>5903957019741</b>
Producent	<b>KRAFT&amp;DELE</b>

### Opis produktu

#### Maszynka do rozbijania mięsa KRAFT&DELE KD4193

Ręczna kotleciarka z korpusem z odlewu żeliwa galwanizowanego, wyposażona w dwie kolczaste rolki rozbijające. Urządzenie mechanicznie przerywa włókna mięśniowe, skracając czas marynowania i obróbki termicznej. Przeznaczona zarówno do kuchni domowej, jak i do zastosowań gastronomicznych.

Materiał korpusu Żeliwo galwanizowane

Wlot na mięso 10 × 2 cm

Średnica rolek 3 cm

Maks. grubość blatu 4 cm

### Charakterystyka urządzenia

#### Korpus z odlewu żeliwnego

Stop żeliwa galwanizowanego zapewnia odporność na odkształcenia mechaniczne i korozję. Masa urządzenia stabilizuje je podczas pracy, ograniczając drgania przy przepychaniu mięsa przez rolki.

### Dwie rolki z kolcami

Kolce o długości rolek 12,5 cm przecinają włókna mięśniowe na całej szerokości wlotu (10 cm). Rozbite mięso szybciej wchłania marynatę i równomierniej się smaży, co ma znaczenie szczególnie przy grubszych kawałkach.

### Mocowanie zaciskowe do blatu

Uchwyt zaciskowy pasuje do blatów o grubości do 4 cm. Przed zakupem warto zmierzyć grubość blatu roboczego — jest to kluczowy parametr kompatybilności urządzenia z danym stanowiskiem pracy.

### Osłona mechanizmu i drewniana rączka

Plastikowa osłona prowadzi mięso do wlotu i chroni palce przed kontaktem z rolkami. Drewniana rączka nie nagrzewa się podczas pracy i zapewnia pewny chwyt, co ma znaczenie przy dłuższym użytkowaniu.

## Specyfikacja techniczna

Model	KD4193
Typ urządzenia	Maszynka do rozbijania mięsa (kotleciarka)
Materiał korpusu	Stop żeliwa galwanizowanego
Rączka	Drewno
Wymiary urządzenia	24 × 22 × 7 cm
Średnica wałków	3 cm
Długość wałków	12,5 cm
Wlot na mięso	10 × 2 cm
Maks. grubość blatu	4 cm
Osłona mechanizmu	Tworzywo sztuczne (w zestawie)

## Zastosowanie

- Przygotowanie kotletów schabowych i mielonych
- Rozbijanie steków przed smażeniem lub grillowaniem
- Zmiękczenie twardszych kawałków wołowiny i wieprzowiny
- Przygotowanie mięsa do szybkiego marynowania
- Obróbka drobiu przed panierowaniem
- Wyrównywanie grubości plastrów mięsa przed smażeniem
- Praca w małej gastronomii: bary, jadalnie, food trucki

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

### **Montaż i kompatybilność**

Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić, czy grubość blatu roboczego nie przekracza 4 cm — jest to maksymalny zakres zacisku mocowania. Urządzenie mocuje się do krawędzi blatu, a osłona powinna być założona przed każdym użyciem.

### **Czyszczenie**

Żeliwne elementy należy myć ręcznie ciepłą wodą z detergentem, a następnie dokładnie osuszyć — żeliwo galwanizowane jest odporne na korozję, jednak długotrwałe moczenie może wpłynąć na trwałość powierzchni. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce. Plastikową osłonę można myć standardowo.

### **Przechowywanie**

Kompaktowe wymiary (24 × 22 × 7 cm) pozwalają na przechowywanie urządzenia w szufladzie lub szafce kuchennej. Zaleca się przechowywanie w suchym miejscu.