

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-reczna-do-mielenia-miesa-rozm10-kd4192-p-67488.html>

Maszynka ręczna do mielenia mięsa rozm.10 KD4192

Cena brutto	78,54 zł
Cena netto	63,85 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4192
Kod producenta	KD4192
Kod EAN	5903957019734
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszynka ręczna do mielenia mięsa rozm. 10 – KD4192

Ręczna maszynka do mielenia mięsa KD4192 to urządzenie mechaniczne w rozmiarze 10, przeznaczone do domowego mielenia mięsa, przygotowywania farszów oraz wyrobu kiełbas. Korpus ze stopu żeliwa galwanizowanego i ostrze ze stali hartowanej zapewniają trwałość niezależną od dostępu do zasilania elektrycznego.

Rozmiar maszyny 10

Materiał korpusu Stop żeliwa galwanizowanego

Sitka w zestawie 3 mm / 5 mm / 8 mm

Lejki do kiełbas 15 mm / 20 mm / 22 mm

Charakterystyka produktu

Korpus ze stopu żeliwa galwanizowanego

Żeliwo galwanizowane łączy masę i sztywność typową dla żeliwa z warstwą ochronną ograniczającą korozję. Dzięki temu maszynka nie odkształca się pod obciążeniem i zachowuje trwałość przy regularnym użytkowaniu.

Ostrze ze stali hartowanej

Hartowanie zwiększa twardość stali, co przekłada się na dłuższe zachowanie ostrości noża. Twarde ostrze sprawnie tnie włókna mięśniowe zamiast je rozgniatać, co wpływa na jakość i konsystencję mielonego mięsa.

Mocowanie zaciskowe do blatu

Maszynka mocowana jest do krawędzi blatu za pomocą zacisku śrubowego. Stabilne osadzenie eliminuje przesuwanie się urządzenia podczas pracy. Dołączona nakładka ochronna zabezpiecza powierzchnię blatu przed zarysowaniem przez metalowy zacisk.

Korbka z drewnianą rączką

Drewniana rączka korbki zmniejsza zmęczenie dłoni przy dłuższej pracy w porównaniu z rączkami w pełni metalowymi. Klasyczny mechanizm korbkowy nie wymaga zasilania, co pozwala na użytkowanie niezależnie od dostępności gniazdka elektrycznego.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4192
Typ	Maszynka ręczna do mielenia mięsa
Rozmiar	10
Materiał korpusu	Stop żeliwa galwanizowanego
Materiał ostrza	Stal hartowana
Rączka korbki	Drewniana
Średnice sitek	3 mm, 5 mm, 8 mm
Średnice lejzków do kielbas	15 mm, 20 mm, 22 mm
Mocowanie	Zacisk śrubowy do blatu
Gwarancja	12 miesięcy

Zawartość zestawu

Maszynka ręczna KD4192	1 szt.
Sitka do mielenia (3 mm, 5 mm, 8 mm)	3 szt.
Lejki do kielbas (15 mm, 20 mm, 22 mm)	3 szt.
Adapter do lejzków	1 szt.
Nakładka ochronna na zacisk	1 szt.
Instrukcja obsługi (język polski)	1 szt.

Zastosowanie

- Mielenie wieprzowiny, wołowiny i drobiu na kotlety mielone i klopsiki
- Przygotowywanie farszu do pierogów, gołąbków i naleśników
- Wyrób domowych kiełbas z użyciem lejków 15, 20 lub 22 mm
- Mielenie ugotowanego mięsa do past i smarowideł
- Przygotowywanie tataru z surowej wołowiny (sitko 8 mm)
- Mielenie ryb na farsze i kotlety rybne
- Rozdrabnianie warzyw gotowanych, np. do pasztetów

Dobór sitka do zastosowania

Sitko 3 mm daje drobno zmielone mięso odpowiednie do pasztetów i past. Sitko 5 mm to wariant uniwersalny — sprawdza się przy kotletach mielonych i farszach. Sitko 8 mm pozostawia grubszą strukturę, stosowane przy tatarze lub kiełbasach o wyraźnej teksturze. Wybór sitka zależy od oczekiwanej konsystencji gotowego wyrobu.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z detergentem. Maszynkę mocuje się do blatu o grubości dostosowanej do zakresu zacisku — przed zakupem warto zweryfikować grubość krawędzi blatu kuchennego.

Po każdym użyciu elementy należy rozebrać i umyć ręcznie. Długotrwały kontakt z wodą, szczególnie metalowych części wewnętrznych, może prowadzić do korozji — po myciu elementy powinny być dokładnie osuszone. Ostrze i sitka warto lekko natłuścić olejem spożywczym przed przechowywaniem, co ogranicza utlenianie powierzchni stali.

Rozmiar maszynki (10) jest standardem określającym wymiary otworu wylotowego i elementów roboczych. Sitka i lejki w rozmiarze 10 od innych producentów mogą być kompatybilne, jednak przed zakupem akcesoriów zamiennych należy zweryfikować zgodność wymiarów.