

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-reczna-do-mielenia-miesa-rozm5-kd4190-p-67490.html>

Maszynka ręczna do mielenia mięsa rozm.5 KD4190

Cena brutto	63,60 zł
Cena netto	51,71 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4190
Kod producenta	KD4190
Kod EAN	5903957019710
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszynka ręczna do mielenia mięsa rozm. 5 — KD4190

Mechaniczna maszynka do mielenia mięsa z korpusem z żeliwa galwanizowanego, przeznaczona do domowego przygotowywania mielonego mięsa, farszów i kielbas. Pracuje bez zasilania elektrycznego, mocowana do blatu za pomocą zacisku śrubowego. W zestawie znajdują się trzy sitka o różnych oczkach oraz trzy lejki do nadziewania kielbas.

Rozmiar maszynki 5

Materiał korpusu Żeliwo galwanizowane

Sitka w zestawie 3 mm / 5 mm / 8 mm

Lejki do kielbas 15 mm / 20 mm / 22 mm

Charakterystyka produktu

Korpus z żeliwa galwanizowanego

Żeliwo galwanizowane łączy wytrzymałość mechaniczną z odpornością na korozję. Korpus tej klasy nie odkształca się pod obciążeniem podczas mielenia twardszych mięs i zachowuje właściwości przez wiele lat użytkowania.

Ostrze ze stali hartowanej

Stal hartowana utrzymuje ostrość krawędzi tnącej przez długi czas. Dobrze naostzone ostrze w połączeniu z właściwie dobranym sitkiem decyduje o jakości mielenia — mięso jest cięte, a nie gniecione.

Mocowanie zaciskowe do blatu

Zacisk śrubowy stabilizuje maszynkę na krawędzi blatu roboczego. Nakładka ochronna dołączona do zestawu zabezpiecza powierzchnię blatu przed zarysowaniem podczas dokręcania zacisku.

Korbka z drewnianą rączką

Drewniana rączka zapewnia pewny chwyt i amortyzuje wibracje podczas pracy. Korbka jest elementem wymiennym — standardowy rozmiar 5 umożliwia stosowanie zamiennych akcesoriów dostępnych na rynku.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4190
Typ	Maszynka ręczna do mięsa
Rozmiar	5
Materiał korpusu	Stop żeliwa galwanizowanego
Materiał ostrza	Stal hartowana
Rączka korbki	Drewno
Średnice sitek	3 mm, 5 mm, 8 mm
Średnice lejków do kielbas	15 mm, 20 mm, 22 mm
Zasilanie	Brak (napęd ręczny)

Zawartość zestawu

- Maszynka ręczna do mielenia mięsa KD4190
- Sitko 3 mm — do drobnego mielenia
- Sitko 5 mm — do mielenia średniego
- Sitko 8 mm — do mielenia grubego
- Lejek do kielbas 15 mm
- Lejek do kielbas 20 mm
- Lejek do kielbas 22 mm

-
- Adapter do lejków
 - Nakładka ochronna na zacisk
 - Instrukcja obsługi w języku polskim

Zastosowanie

- Mielenie wołowiny, wieprzowiny i drobiu na mięso mielone
- Przygotowywanie farszów do pierogów, gołąbków i pasztetów
- Produkcja domowych kiełbas i wyrobów wędliniarskich
- Mielenie ryb na pasty i farsze rybne
- Rozdrabnianie warzyw gotowanych (np. do pasztetów warzywnych)
- Przygotowywanie karm mięsnych dla zwierząt domowych

Dobór sitka do zastosowania

Sitko 3 mm stosuje się do mięsa na pasztet lub farsze wymagające jednolitej konsystencji. Sitko 5 mm to rozmiar uniwersalny — odpowiedni do kotletów mielonych i nadzień. Sitko 8 mm pozostawia wyraźną strukturę mięsa, co sprawdza się przy kiełbasach grubego przemiału lub tatar ze świeżego mięsa.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy maszyny w ciepłej wodzie z detergentem, a następnie dokładnie osuszyć. Żeliwo galwanizowane jest odporne na wilgoć, jednak długotrwałe moczenie elementów metalowych może prowadzić do powstawania rdzy w miejscach mikrouszkodzeń powłoki — zaleca się szybkie mycie i suszenie po każdym użyciu.

Ostrze i sitka należy przechowywać w suchym miejscu. Po dłuższym przechowywaniu warto przetrzeć elementy metalowe cienką warstwą oleju spożywczego, co zabezpiecza powierzchnię przed korozją. Maszynka nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Rozmiar 5 jest standardowym oznaczeniem przemysłowym — sitka i lejki w tym rozmiarze są powszechnie dostępne jako akcesoria zamienne, co ułatwia rozbudowę zestawu o dodatkowe średnice oczek.