

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	<b>63,60 zł</b>
Cena netto	<b>51,71 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>KD4190</b>
Kod producenta	<b>KD4190</b>
Kod EAN	<b>5903957019710</b>
Producent	<b>KRAFT&amp;DELE</b>

### 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 lejzków do kielbas	15 mm, 20 mm, 22 mm
Zasilanie	Brak (napęd ręczny)
Gwarancja	12 miesięcy

## Zawartość zestawu

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

- 
- Lejek do kiełbas 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 maszynki 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.