

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-reczna-do-mielenia-miesa-rozm8-kd4191-p-67491.html>

Maszynka ręczna do mielenia mięsa rozm.8 KD4191

Cena brutto	70,80 zł
Cena netto	57,56 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4191
Kod producenta	KD4191
Kod EAN	5903957019727
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszynka ręczna do mielenia mięsa KD4191 – rozmiar 8

Ręczna maszynka do mielenia mięsa KD4191 marki Kraft&Dele to klasyczne urządzenie mechaniczne w rozmiarze 8, przeznaczone do domowego mielenia mięsa, przygotowywania farszów oraz wyrobu kiełbas. Korpus wykonano ze stopu żeliwa galwanizowanego, ostrze ze stali hartowanej. Urządzenie nie wymaga zasilania elektrycznego i mocowane jest bezpośrednio do blatu kuchennego.

Rozmiar maszyny 8

Materiał korpusu Żeliwo galwanizowane

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 to materiał o wysokiej odporności mechanicznej i na korozję. Korpus nie odkształca się pod obciążeniem

podczas mielenia twardszych kawałków mięsa, a powłoka galwaniczna zabezpiecza go przed wilgocią wydzielającą się podczas pracy.

Ostrze ze stali hartowanej

Hartowanie stali zwiększa jej twardość i odporność na ścieranie. Ostrze zachowuje ostrość przez dłuższy czas użytkowania i efektywnie współpracuje z sitkami, zapewniając równomierne mielenie bez nadmiernego wysiłku przy korbce.

Mocowanie zaciskowe do blatu

Maszynka montowana jest do krawędzi blatu za pomocą śruby zaciskowej. Stabilne zamocowanie eliminuje przesuwanie się urządzenia podczas pracy. Dołączona nakładka ochronna chroni powierzchnię blatu przed zarysowaniem przez metalowy zacisk.

Korbka z drewnianą rączką

Drewniana rączka korbki zapewnia pewny chwyt i nie ślizga się podczas pracy. Klasyczny układ korbkowy pozwala na regulację tempa mielenia — wolniejsze obroty przy twardszym mięsie, szybsze przy miękkich farszach.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4191
Typ urządzenia	Maszynka ręczna do mielenia mięsa
Rozmiar maszyny	8
Materiał korpusu	Stop żeliwa galwanizowanego
Materiał ostrza	Stal hartowana
Rączka korbki	Drewno
Średnice sitek	3 mm, 5 mm, 8 mm
Średnice lejków do kiełbas	15 mm, 20 mm, 22 mm
Mocowanie	Zacisk śrubowy do blatu
Gwarancja	12 miesięcy

Co oznacza rozmiar maszyny?

Rozmiar 8 to standardowe oznaczenie maszyny ręcznej określające średnicę wlotu i wymiary elementów roboczych (ślimaka, ostrza, sitek). Maszyny rozmiaru 8 należą do grupy urządzeń kompaktowych, przeznaczonych do domowego użytku przy okazjonalnym lub regularnym mieleniu mięsa w ilościach do kilku kilogramów na sesję. Sitka i ostrza w tym rozmiarze są wymienne między

urządzeniami różnych producentów, o ile zachowują standard rozmiaru 8.

Zawartość zestawu

- Maszynka ręczna do mielenia mięsa KD4191
- Sitko do mielenia 3 mm
- Sitko do mielenia 5 mm
- Sitko do mielenia 8 mm
- 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

Zastosowania

- Mielenie wieprzowiny, wołowiny i drobiu na mięso mielone
- Przygotowywanie farszów do pierogów, gołąbków i pasztetów
- Wyrabianie domowych kielbas przy użyciu lejków
- Mielenie ryb na pulpety lub pasty rybne
- Rozdrabnianie ugotowanych warzyw i ziemniaków
- Mielenie chleba na bułkę tartą
- Przygotowywanie karm dla zwierząt domowych z surowego mięsa

Dobór sitka do zastosowania

Sitko 3 mm daje drobno mielone mięso — odpowiednie do pasztetów i past. Sitko 5 mm to wariant uniwersalny, najczęściej stosowany do kotletów mielonych i farszów. Sitko 8 mm pozostawia grubszą strukturę — sprawdza się przy kielbasach wiejskich i mięsie do sosów, gdzie pożądana jest wyraźna tekstura.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z detergentem. Mięso przed mieleniem powinno być schłodzone — zimne mięso zachowuje lepszą strukturę i łatwiej przechodzi przez sitko. Żyłki i twardsze błony warto usunąć przed mieleniem, ponieważ mogą owijać się wokół ślimaka i blokować pracę urządzenia.

Po użyciu maszynkę należy rozkręcić i umyć ręcznie — nie nadaje się do mycia w zmywarce, ponieważ wysoka temperatura i agresywne środki mogą uszkodzić powłokę galwaniczną. Po umyciu elementy żelwne należy dokładnie osuszyć, aby zapobiec powstawaniu rdzy. Przechowywanie w suchym miejscu przedłuża żywotność urządzenia.