

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-kuchenny-reczny-z-misa-1000w-4-5l-kd4141-p-63709.html>



Mikser kuchenny ręczny z misą 1000W 4,5L KD4141

Cena brutto	100,80 zł
Cena netto	81,95 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	KD4141
Kod producenta	KD4141
Kod EAN	5903957016962
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Mikser planetarny z misą KD4141 — 1000W, 4,5L

KD4141 to mikser planetarny z silnikiem 1000W, przeznaczony do wyrabiania ciast, ubijania kremów i przygotowywania mas o różnej konsystencji. Odłączana głowica pozwala na pracę w trybie miksera ręcznego, co zwiększa elastyczność urządzenia. W zestawie znajdują się cztery końcówki robocze oraz misa ze stali nierdzewnej o pojemności 4,5 litra.

Moc silnika 1000 W
Pojemność misy 4,5 litra
Poziomy prędkości 5 + Turbo
Tryb pracy Stacjonarny i ręczny

Charakterystyka urządzenia

Silnik 1000W i napęd planetarny

Moc 1000W umożliwia pracę z gęstymi masami, takimi jak ciasto drożdżowe czy biszkoptowe, bez przeciążania silnika. Napęd planetarny oznacza, że końcówka robocza porusza się po torze zbliżonym do ruchu planety — obraca się wokół własnej osi i jednocześnie zatacza koła wokół misy. Dzięki temu składniki są mieszane równomiernie na całej powierzchni, bez konieczności

zatrzymywania i ręcznego zeskrobywania masy ze ścianek.

Misa 4,5L ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna jest odporna na zapachy, przebarwienia i korozję, co przekłada się na trwałość misy i łatwość utrzymania jej w czystości. Pojemność 4,5 litra pozwala przygotować ciasto na standardową blachę piekarnikową lub większą partię masy kremowej bez konieczności pracy w kilku turach.

5 prędkości + funkcja Turbo

Regulacja w pięciu stopniach pozwala dobrać obroty do konkretnego zadania — od delikatnego mieszania składników sypkich po szybkie ubijanie białek. Funkcja Turbo chwilowo zwiększa obroty do maksimum, co przydaje się przy finiszowaniu ubijania śmietany lub kremów.

Odłączana głowica — tryb ręczny

Głowica miksera odłącza się od podstawy ze stojącą misą, co umożliwia korzystanie z urządzenia jako klasycznego miksera ręcznego. Rozwiązanie to jest przydatne przy miksowaniu mniejszych porcji bezpośrednio w garnku lub misce, bez angażowania całego zestawu stacjonarnego.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4141
Moc	1000 W
Napięcie zasilania	220-240 V
Pojemność misy	4,5 litra
Materiał misy	Stal nierdzewna
Liczba prędkości	5 + Turbo
Końcówki robocze	2 trzepaczki, 2 haki do ciasta
Tryb pracy	Stacjonarny (z misą) i ręczny (odłączana głowica)
Język instrukcji	Polski
Gwarancja	12 miesięcy

Zastosowanie końcówek roboczych

Zestaw obejmuje dwa rodzaje końcówek, dostosowanych do różnych konsystencji mas:

- Trzepaczki — ubijanie białek, śmietany kremówki, biszkoptu
- Trzepaczki — mieszanie lekkich ciast naleśnikowych i sosów
- Haki do ciasta — wyrabianie ciasta drożdżowego i chlebowego
- Haki do ciasta — mieszanie gęstych mas piernikowych i kruchych
- Tryb ręczny (głowica) — miksowanie zup kremów bezpośrednio w garnku
- Tryb ręczny (głowica) — przygotowanie puree z małych porcji warzyw

Przewodnik prędkości

Producent określił zalecane zakresy prędkości dla poszczególnych zadań. Poniższa tabela ułatwia dobór właściwego biegu:

Bieg	Zalecane zastosowanie
1	Mieszanie składników sypkich: mąka, cukier puder, przyprawy
2	Mieszanie składników płynnych: sosy, marynaty, rzadkie ciasta
3	Wyrabianie ciast: ciasteczka, ciasto na chleb, bułki
4	Ucieranie masła z cukrem, mieszanie mas deserowych
5	Ubijanie jajek, białek, śmietany, lukru, puree
Turbo	Chwilowe maksymalne obroty do finiszowania ubijania

Zawartość zestawu

- Mikser KD4141 z odłączaną głowicą
- Misa ze stali nierdzewnej 4,5 L
- 2 trzepaczki do ubijania
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- Instrukcja obsługi w języku polskim

Czyszczenie i konserwacja

Misę oraz końcówki robocze (trzepaczki i haki) należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń lub — jeśli producent dopuszcza — w zmywarce. Korpusu urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą — do czyszczenia obudowy należy używać wilgotnej ściereczki. Przed przechowywaniem wszystkie elementy powinny być całkowicie suche, aby zapobiec korozji styków i złącz.