

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

## Mikser kuchenny ręczny z misą 1000W 4,5L KD4141 KRAFT&DELE

Cena brutto	<b>105,60 zł</b>
Cena netto	<b>85,85 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>KD4141</b>
Kod producenta	<b>KD4141</b>
Kod EAN	<b>5903957016962</b>
Producent	<b>KRAFT&amp;DELE</b>

### 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 miska 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 zeszkrobywania 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.