

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-3w1-1000w-67811-lund-p-14289.html>

MIKSER PLANETARNY 3W1 1000W 67811 LUND

Cena brutto	305,11 zł
Cena netto	248,06 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	67811
Kod producenta	67811
Kod EAN	5906083033315
Producent	Lund

Opis produktu

Mikser planetarny 3w1 1000W LUND 67811

Wielofunkcyjny robot kuchenny łączący funkcje miksera planetarnego, blendera i maszynki do mięsa. Urządzenie wyposażone w silnik o mocy 1000W z możliwością szczytowej pracy do 1500W, pojemną misę ze stali nierdzewnej 4,5 litra oraz system 6 prędkości z funkcją Turbo.

Moc silnika 1000W / max 1500W

Pojemność misy 4,5 litra

Regulacja prędkości 6 + Turbo

Typ 3w1 planetarny

Charakterystyka miksera planetarnego LUND

System planetarny i moc 1000W

Ruch planetarny oznacza, że końcówki robocze obracają się wokół własnej osi i jednocześnie krążą po misce. Zapewnia to dokładne wymieszanie wszystkich składników bez martwych stref. Silnik 1000W z rezerwą mocy do 1500W radzi sobie z gęstym ciastem drożdżowym i mieleniem twardych składników.

Misa ze stali nierdzewnej 4,5l

Pojemność 4,5 litra wystarcza do przygotowania ciasta na dwie blachy czy ugniecenia 1,5 kg mąki. Stal nierdzewna #304 jest odporna na korozję, nie wchłania zapachów i łatwo się myje. Misa pozwala na pracę z większymi porcjami, co skraca czas przygotowań.

6 prędkości plus funkcja Turbo

Niskie prędkości (1-2) służą do łączenia składników sypkich i ugniatania ciasta. Średnie (3-4) do mieszania i ubijania. Wysokie (5-6) do ubijania piany i kremów. Funkcja Turbo daje krótki impuls maksymalnej mocy, przydatny przy kruszeniu lodu czy mieleniu orzechów.

Zestaw 3w1 z blenderem i maszynką

Urządzenie zastępuje trzy osobne sprzęty. Szklany blender 1,5l służy do koktajli, zup i sosów. Maszynka do mięsa z trzema sitkami o różnej grubości otworu pozwala kontrolować teksturę mielonego mięsa. Zestaw zawiera również nakładki do nadziewania kiełbas.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67811
Moc znamionowa	1000W
Moc maksymalna	1500W
Pojemność misy	4,5 litra
Materiał misy	Stal nierdzewna #304
Pojemność blendera	1,5 litra
Materiał blendera	Szkło
Liczba prędkości	6 + Turbo
Typ miksera	Planetarny
Materiał obudowy	ABS
Dodatkowe funkcje	Maszynka do mięsa z 3 sitkami, nakładki do kiełbas
Wyposażenie	Podświetlane pokrętko, antypoślizgowe nóżki, osłona przeciwbryzgowa, pas ze stali nierdzewnej

Zastosowanie miksera kuchennego

- Ugniatanie ciasta drożdżowego na chleb, pizzę i ciasta
- Ubijanie biszkoptów, piany z białek i kremów
- Mieszanie składników do ciast, naleśników i past

-
- Mielenie mięsa z kontrolą grubości mielenia
 - Przygotowywanie farszów do pierogów i krokietów
 - Blendowanie koktajli, smoothie i napojów
 - Przygotowywanie zup-kremów i sosów
 - Mielenie orzechów, nasion i przygotowywanie past

Użytkowanie i konserwacja

Dobór prędkości do zadania

Rozpoczynaj pracę od najniższych prędkości, stopniowo zwiększając obroty. Przy łączeniu składników sypkich używaj prędkości 1-2, aby uniknąć ich rozpryskiwania. Do ugniatania ciasta drożdżowego stosuj prędkości 2-3. Ubijanie białek i kremów wymaga prędkości 5-6. Funkcję Turbo aktywuj krótkimi impulsami, nie dłużej niż 10-15 sekund.

Czyszczenie elementów

Misę ze stali nierdzewnej i szklany dzbanek blendera można myć w zmywarce. Końcówki robocze wymagają ręcznego mycia ciepłą wodą z płynem. Elementy maszynki do mięsa należy rozłożyć i umyć zaraz po użyciu, aby zapobiec zasychaniu resztek. Obudowę należy czyścić wilgotną szmatką, unikając zanurzania w wodzie.

Bezpieczeństwo pracy

Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilność podczas pracy z gęstym ciastem. Osłona przeciwbryzgowa chroni blat przed rozpryskami płynnych składników. Urządzenie wyposażono w zabezpieczenia uniemożliwiające uruchomienie przy nieprawidłowo zamontowanych elementach. Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności miski ani czasu pracy ciągłej wskazanego w instrukcji.