

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-reczny-kuchenny-1000w-kd4142-p-63713.html>



Mikser ręczny kuchenny 1000W KD4142

Cena brutto	59,78 zł
Cena netto	48,60 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	KD4142
Kod producenta	KD4142
Kod EAN	5903957016979
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Mikser ręczny kuchenny 1000W KD4142

KD4142 to ręczny mikser kuchenny z silnikiem o mocy 1000W, wyposażony w pięć poziomów prędkości oraz funkcję turbo. Urządzenie obsługuje dwa typy końcówek — trzepaczki i haki do ciasta — co pozwala na pracę zarówno z lekkimi masami, jak i gęstymi ciastami wymagającymi intensywnego wyrabiania. Odłączana głowica umożliwia użycie miksera w trybie ręcznym.

Moc silnika 1000 W
Poziomy prędkości 5 + Turbo
Końcówki w zestawie Trzepaczki + haki
Zasilanie 220-240 V

Charakterystyka urządzenia

Silnik 1000 W

Moc 1000W pozwala na pracę z masami o różnej gęstości — od płynnych sosów i bitej śmietany po gęste ciasto chlebowe. Silnik utrzymuje stałe obroty nawet przy dużym obciążeniu, co ogranicza ryzyko zatrzymania się urządzenia podczas wyrabiania.

5 prędkości i funkcja turbo

Regulacja prędkości w pięciu stopniach umożliwia precyzyjne dopasowanie obrotów do rodzaju składników. Funkcja turbo aktywuje maksymalne obroty przez czas naciśnięcia przycisku — przydatna przy krótkim, intensywnym mieszaniu lub kończeniu ubijania.

Dwa typy końcówek

Trzepaczki ze stali nierdzewnej służą do ubijania jajek, śmietany, kremów i musów. Haki do ciasta przeznaczone są do wyrabiania mas drożdżowych, kruchych i chlebowych. Wyrzutnik umożliwia szybką wymianę końcówek bez dotykania ich roboczej części.

Odłączana głowica

Możliwość odłączenia głowicy pozwala na pracę z mikserem w trybie ręcznym — bez stałego mocowania do korpusu. Rozwiązanie przydatne przy miksowaniu bezpośrednio w naczyniach o różnej głębokości lub kształcie.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4142
Moc	1000 W
Liczba prędkości	5 + Turbo
Tryb pracy	Ręczny
Końcówki	2 × trzepaczka, 2 × hak do ciasta
Wyrzutnik końcówek	Tak
Odłączana głowica	Tak
Zasilanie	220-240 V
Zawartość zestawu	Mikser, 2 trzepaczki, 2 haki do ciasta, instrukcja PL
Gwarancja	12 miesięcy

Zastosowanie

- Ubijanie białek i jajek na pianę
- Ubijanie śmietany kremówki
- Przygotowywanie kremów i musów deserowych
- Mieszanie ciasta na naleśniki, placki i muffiny
- Wyrabianie ciasta drożdżowego i chlebowego
- Ucieranie masła z cukrem na krem maślany
- Mieszanie sosów i dipów
- Przygotowywanie puree ziemniaczanego

Przewodnik prędkości

Producent określił zalecane ustawienia prędkości dla poszczególnych zadań. Dobór właściwego biegu zmniejsza ryzyko rozpryskiwania składników i pozwala uzyskać oczekiwaną konsystencję masy.

Bieg	Zalecane zastosowanie
1	Produkty sypkie — mąka, skrobia, przyprawy
2	Składniki płynne, sosy, rzadkie masy
3	Ciasta na ciasteczka, chleb, ciasto kruche
4	Ucieranie masła z cukrem, kremy, desery
5	Ubijanie jajek, śmietany, lukrów, puree
Turbo	Krótkie, intensywne mieszanie na maksymalnych obrotach

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem

Końcówki należy umyć ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wysuszyć przed zamontowaniem. Korpus miksera czyści się wyłącznie wilgotną szmatką — nie wolno go zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce.

Montaż i wymiana końcówek

Końcówki wsuwa się w gniazda do słyszalnego kliknięcia. Wyrzutnik zwalnia je jednym naciśnięciem przycisku. Przed wymianą końcówek urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania.

Praca z gęstymi masami

Przy wyrabianiu ciast chlebowych lub drożdżowych zaleca się pracę w krótkich cyklach z przerwami, aby uniknąć przegrzania silnika. Do gęstych mas należy używać haków — stosowanie trzepaczek do wyrabiania ciasta może uszkodzić końcówki.