

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mlynek-do-kawy-200w-50g-kd4145-kraftdele-p-64325.html>

Młynek do kawy 200W 50g KD4145 KRAFT&DELE

| | |
|------------------|-------------------------|
| Cena brutto | 37,51 zł |
| Cena netto | 30,50 zł |
| Dostępność | Dostępny od ręki |
| Czas wysyłki | natychmiast |
| Numer katalogowy | KD4145 |
| Kod producenta | KD4145 |
| Kod EAN | 5903957017488 |
| Producent | KRAFT&DELE |

Opis produktu

Młynek do kawy elektryczny KD4145 — 200W, pojemność 50g

KD4145 to elektryczny młynek nożowy przeznaczony do mielenia ziaren kawy. Silnik o mocy 200W zapewnia wystarczający moment obrotowy do rozdrabniania twardych ziaren, a pojemność komory mielenia wynosząca 50g pozwala przygotować porcję wystarczającą na kilka filiżanek kawy parzonej metodą przelewową lub w kawiarence.

Moc silnika 200W

Pojemność 50g

Typ mielenia Nożowy

Zasilanie 220-240V / 50-60Hz

Charakterystyka urządzenia

Silnik 200W

Moc 200W przekłada się na szybkie rozdrabnianie ziaren bez długiego oczekiwania. Dla porównania — tańsze modele pracują przy 150W, co przy twardszych ziarnach może skutkować nierównomiernym mieleniem lub przegrzewaniem silnika.

Przezroczysta pokrywa

Umożliwia bieżącą ocenę stopnia zmielenia bez konieczności otwierania urządzenia. W młynkach nożowych czas mielenia bezpośrednio wpływa na grubość przemiału — krótsze mielenie daje grubszy przemiał (np. do kawy przelewowej), dłuższe — drobniejszy (np. do espresso).

Blokada pokrywy

Mechanizm bezpieczeństwa uniemożliwia uruchomienie urządzenia bez prawidłowo zamkniętej pokrywy. Zabezpiecza przed przypadkowym kontaktem z obracającymi się nożami oraz przed rozsypaniem mielonej kawy.

Obsługa jednym przyciskiem

Uproszczona obsługa bez programowania — czas mielenia reguluje użytkownik, trzymając przycisk. Pozwala to na intuicyjne dostosowanie grubości przemiału do wybranej metody parzenia kawy.

Młynek nożowy a tarczowy — co wybrać?

KD4145 to młynek nożowy (ang. blade grinder). Siekające noże rozdrabniają ziarna, jednak przemiał jest mniej jednorodny niż w droższych młynkach tarczowych (burr grinder). Dla metod parzenia takich jak french press, kawiarki mokka czy przelewówka różnica jest praktycznie niezauważalna. Młynki tarczowe zalecane są przede wszystkim do espresso, gdzie jednorodność przemiału ma krytyczne znaczenie dla ekstrakcji.

Specyfikacja techniczna

| | |
|--------------------|---------------|
| Model | KD4145 |
| Moc | 200W |
| Napięcie zasilania | 220-240V |
| Częstotliwość | 50-60Hz |
| Pojemność komory | 50g |
| Typ mielenia | Nożowy |
| Pokrywa | Przezroczysta |
| Kolor obudowy | Czarny |

| | |
|----------------------|--|
| Zabezpieczenia | Blokada pokrywy |
| Zawartość opakowania | Młynek, instrukcja obsługi (PL), oryginalne opakowanie |
| Gwarancja | 12 miesięcy |

Zastosowanie

Pojemność 50g odpowiada orientacyjnie 5-6 filiżankom kawy parzonej metodą przelewową lub 3-4 porcjom kawy z kawiarski mokka. Urządzenie sprawdza się przy następujących metodach parzenia:

- Kawiarki mokka (moka pot)
- Parzenie metodą przelewową (drip)
- French press
- Chemex i inne metody pour-over
- Kawa po turecku (drobny przemiał, dłuższy czas mielenia)
- Mielenie ziół i przypraw (np. pieprz, kminek)

Użytkowanie i konserwacja

Czas mielenia ziaren kawy w młynkach nożowych wynosi zazwyczaj 5-15 sekund w zależności od pożądanej grubości przemiału. Zaleca się mielenie krótkimi impulsami i ocenianie stopnia rozdrobnienia przez przezroczystą pokrywę.

Po każdym użyciu komorę mielenia należy oczyścić suchą szczoteczką lub wilgotną ściereczką — nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani myć go w zmywarce. Regularne czyszczenie zapobiega przenikaniu starych olejków kawowych do świeżo mielonej kawy, co mogłoby negatywnie wpłynąć na smak napoju.