

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 17:56

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/robot-kuchenny-6l-2200w-kd4164-kraftdele-p-64331.html>



ROBOT KUCHENNY 6L 2200W KD4164 KRAFT&DELE

Cena brutto	309,35 zł
Cena netto	251,50 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	KD4164
Kod producenta	KD4164
Kod EAN	5903957018966
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Robot kuchenny 3w1 Kraft&Dele KD4164 – mikser planetarny, maszynka do mięsa i blender

KD4164 to robot kuchenny łączący trzy samodzielne funkcje: mikser planetarny z miską 6L ze stali nierdzewnej, maszynkę do mięsa oraz blender szklany o pojemności 1,5L. Silnik o mocy 2200W zapewnia wydajną pracę przy różnych rodzajach mas i składników — od lekkich kremów po twarde ciasta drożdżowe.

Moc silnika 2200 W

Pojemność miski 6 L (stal nierdzewna)

Pojemność blendera 1,5 L (szkło)

Regulacja prędkości 6 stopni

Charakterystyka urządzenia

Mikser planetarny z miską 6L

Ruch planetarny końcówek oznacza, że narzędzie porusza się jednocześnie wokół własnej osi i po obwodzie miski — dzięki temu

mieszanie obejmuje całą objętość masy bez konieczności ręcznego zeskrobywania składników ze ścianek. Pojemność 6L pozwala na przygotowanie większych porcji ciasta lub kremu jednorazowo.

Trzy wymienne końcówki ze stali nierdzewnej

Hak do ciasta przeznaczony jest do mas drożdżowych i chlebowych wymagających intensywnego wyrabiania. Mieszadło płaskie (liściaste) sprawdza się przy biszkoptach, kremach maślanych i farszach. Trzepaczka służy do ubijania piany z białek, śmietany i musów. Każda końcówka mocowana jest bezpośrednio do głowicy robota.

Maszynka do mięsa

Zintegrowana maszynka do mięsa umożliwia samodzielne mielenie świeżego surowca bez potrzeby posiadania osobnego urządzenia. Pozwala kontrolować skład i grubość mielenia — istotne przy przygotowywaniu mięs na burgery, farsze czy pasztety.

Blender szklany 1,5L

Dzban wykonany ze szkła jest odporny na wysokie temperatury, co umożliwia blendowanie gorących zup bezpośrednio po ugotowaniu. Pojemność 1,5L wystarczy do przygotowania kilku porcji koktajlu lub zupy krem. Szkło nie absorbuje zapachów ani barwników w przeciwieństwie do tworzyw sztucznych.

Głowica uchylna i stabilność podstawy

Uchylna głowica pozwala na swobodne wyjęcie miski i zmianę końcówki bez demontażu całego urządzenia. Cztery antypoślizgowe przyssawki mocują robot do blatu podczas pracy z gęstymi masami, kiedy siły reakcji są największe.

6-stopniowa regulacja prędkości

Zakres prędkości obrotowych pozwala dostosować intensywność mieszania do rodzaju składników: niskie obroty przy stopniowym dodawaniu mąki, wysokie przy ubijaniu piany. Precyzyjna regulacja zmniejsza ryzyko przemieszania delikatnych mas lub rozpryskiwania rzadkich składników.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4164
Moc	2200 W
Pojemność miski	6 L
Materiał miski	Stal nierdzewna
Pokrywa miski	Przezroczysta, antyrozpryskowa
Pojemność blendera	1,5 L
Materiał dzbanka blendera	Szkło
Maszynka do mięsa	Tak (w zestawie)
Regulacja prędkości	6 stopni
Końcówki miksera	Hak do ciasta, mieszadło płaskie, trzepaczka
Materiał końcówek	Stal nierdzewna
Głowica	Uchylna
Stabilizacja	4 antypoślizgowe przyssawki
Gwarancja	12 miesięcy
Instrukcja obsługi	W języku polskim

Zastosowania

- Wyrabianie ciasta drożdżowego i chlebowego (hak do ciasta)
- Ubijanie piany z białek i śmietany (trzepaczka)
- Przygotowywanie kremów maślanych, biszkoptów i farszów (mieszadło płaskie)
- Mielenie świeżego mięsa na hamburgery, pasztety i farsze
- Blendowanie zup kremów, sosów i gorących potraw
- Przygotowywanie koktajli owocowych i warzywnych
- Mieszanie ciast naleśnikowych i innych rzadkich mas
- Produkcja domowych wędlin i przetworów mięsnych

Zawartość zestawu

W zestawie znajdują się:

Robot kuchenny KD4164, miska 6L ze stali nierdzewnej z pokrywą antyrozpryskową, hak do ciasta, mieszadło płaskie, trzepaczka, maszynka do mięsa, blender szklany 1,5L, szpachelka oraz instrukcja obsługi w języku polskim.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością — miskę, końcówki, dzban blendera i części maszynki — w ciepłej wodzie z detergentem. Miska ze stali nierdzewnej oraz szklany dzban blendera są odporne na działanie środków do mycia naczyń. Końcówki i elementy maszynki należy sprawdzić pod kątem możliwości mycia w zmywarce zgodnie z instrukcją obsługi.

Podczas pracy z gęstymi masami (ciasto drożdżowe, mięso mielone) zaleca się monitorowanie temperatury silnika — w przypadku długotrwałego wyrobienia warto stosować przerwy robocze, aby nie doprowadzić do przegrzania. Głowicę należy unosić wyłącznie po zatrzymaniu urządzenia i odłączeniu od zasilania.