

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/robot-kuchenny-planetarny-max-3000w-5l-kd4147-kd4147-kraftdele-p-63791.html>



Robot kuchenny planetarny max 3000W / 5L KD4147 / KD4147 / KRAFT&DELE

Cena brutto	408,00 zł
Cena netto	331,71 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4147
Kod producenta	KD4147
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Robot kuchenny planetarny max 3000W / 5L KD4147 KRAFT&DELE – wielozadaniowy robot kuchenny planetarny KD4147

Robot kuchenny planetarny KD4147 to praktyczne centrum pracy w kuchni: miesza, ubija, zagniatą, mieli i blenduje w jednym urządzeniu. Dzięki ruchowi planetarnemu i szerokiemu zestawowi akcesoriów sprawdzi się zarówno w codziennym gotowaniu, jak i w częstym pieczeniu.

- Ruch planetarny dla równomiernego mieszania
- Misa 5L ze stali nierdzewnej
- Regulacja prędkości 6 stopni + tryb P (impulsowy)

Dlaczego ten produkt to dobry wybór?

- **Ruch planetarny:** Składniki są dokładnie zbierane z boków misy, co przekłada się na jednolite ciasto, krem i masę bez niedomieszanych fragmentów.
- **Moc maksymalna do 3000W:** Robot kuchenny planetarny KD4147 pewniej radzi sobie z gęstszymi składnikami podczas zagniatania i mieszania.
- **Wielofunkcyjność (mikser, mielenie, blendowanie):** Robot kuchenny planetarny max 3000W / 5L KD4147 ogranicza liczbę urządzeń na blacie i przyspiesza przygotowanie posiłków.
- **6 prędkości + tryb P:** Dobierasz tempo do konsystencji, a tryb impulsowy pomaga w krótkich, intensywnych cyklach, np. przy kruszeniu lodu w blenderze.

Najważniejsze dane techniczne

- Model: KD4147
- Moc maksymalna: 3000 W
- Pojemność misy: 5 L
- Zasilanie: 220-240V~ 50/60Hz
- Regulacja prędkości: 6 stopni + tryb P (impulsowy)
- Funkcje: miksowanie, ubijanie, zagniatanie, mielenie mięsa, blendowanie

Gdzie i do czego sprawdzi się najlepiej?

Robot kuchenny planetarny max 3000W / 5L KD4147 KRAFT&DELE jest stworzony do kuchni, w której liczy się powtarzalny efekt i wygoda pracy. To dobry wybór, gdy często przygotowujesz ciasta, farsze i dania wymagające dokładnego mieszania oraz ubijania.

- Wyrabianie i zagniatanie ciasta na chleb, pizzę oraz drożdżówki
- Ubijanie piany, śmietany i przygotowanie kremów oraz mas
- Mielenie mięsa i blendowanie składników w ramach jednej stacji roboczej

Najważniejsze zalety w codziennej pracy

Równe mieszanie dzięki ruchowi planetarnemu

Mniej przerw na zgarnianie masy ze ścianek, bardziej przewidywalna konsystencja przy mieszaniu, ubijaniu i zagniataniu.

Kompletny zestaw akcesoriów

Robot kuchenny planetarny KD4147 może zastąpić kilka urządzeń: w zestawie jest m.in. maszynka do mielenia mięsa oraz blender kielichowy.

Regulacja prędkości i tryb impulsowy

Łatwiej dopasować pracę do składników: od lżejszych mieszanek po gęstsze masy, z dodatkową funkcją krótkich, mocnych cykli.

Podsumowanie

Robot kuchenny planetarny max 3000W / 5L KD4147 / KD4147 / KRAFT&DELE to wszechstronny robot kuchenny planetarny KD4147 dla osób, które chcą mieszać, ubijać, zagniatać, mielić i blendować w jednym miejscu. Jeśli zależy Ci na sprawnej pracy i solidnej funkcjonalności w codziennym gotowaniu oraz pieczeniu, ten model będzie praktycznym wyborem.