

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/robot-kuchenny-wielofunkcyjny-1800w-kd4250-p-67601.html>

Robot kuchenny wielofunkcyjny 1800W KD4250

Cena brutto	288,65 zł
Cena netto	234,67 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4250
Kod producenta	KD4250
Kod EAN	5903957021492
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Robot kuchenny wielofunkcyjny KRAFT&DELE KD4250 1800W

KD4250 to wielofunkcyjny robot kuchenny łączący w jednym urządzeniu ponad 12 trybów pracy — blendowanie, miksowanie, krojenie, szatkowanie, mielenie i wyciskanie soków cytrusowych. Silnik o mocy ciągłej 1200W i szczytowej 1800W wraz z misą o pojemności 3 litrów pozwala na przetwarzanie zarówno małych, jak i większych porcji składników.

Moc szczytowa 1800W

Moc ciągła 1200W

Pojemność misy 3,0 L

Regulacja prędkości Bezstopniowa + Pulse

Charakterystyka urządzenia

Silnik 1200W / szczyt 1800W

Moc ciągła 1200W zapewnia stabilną pracę podczas długotrwałego miksowania i rozdrabniania. Moc szczytowa 1800W jest dostępna przy krótkotrwałych obciążeniach — np. podczas uruchamiania z twardymi składnikami lub w trybie Pulse. Wyższe wartości mocy

przekładają się na skuteczniejsze przetwarzanie twardszych produktów, takich jak orzechy, lód czy surowe warzywa.

Bezstopniowa regulacja prędkości i funkcja Pulse

Bezstopniowy regulator pozwala płynnie dobierać obroty do rodzaju składników — wolniejsze tempo sprawdza się przy delikatnych produktach, wyższe przy rozdrabnianiu twardych warzyw lub mieleniu. Funkcja Pulse uruchamia silnik na czas wciśnięcia przycisku, co umożliwi precyzyjne kontrolowanie stopnia rozdrobnienia bez ryzyka przemiksowania.

Misa 3L z systemem blokady

Pojemność 3 litrów umożliwia przygotowanie większych porcji w jednym cyklu pracy. Misa wyposażona jest w popychacz ułatwiający dozowanie składników podczas krojenia i szatkowania. System podwójnej blokady pokrywy uniemożliwia uruchomienie urządzenia bez prawidłowego zamontowania miski i pokrywy, co eliminuje ryzyko przypadkowego rozbryzgu.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Korpus urządzenia wykonany jest ze stali nierdzewnej, która jest odporna na zarysowania i odbarwienia pochodzące od kontaktu z barwiącymi składnikami (np. buraki, marchew). Stal nierdzewna jest również łatwiejsza w utrzymaniu czystości niż tworzywo sztuczne i nie wchłania zapachów.

Zestaw akcesoriów

W zestawie z robotem dostarczane są następujące akcesoria:

- Misa 3L z pokrywą i popychaczem
- Blender kielichowy
- Wyciskarka do cytrusów
- Młynek (do kawy, przypraw, ziół)
- Tarcze do krojenia i szatkowania
- Ostrza ze stali nierdzewnej
- Trzepaczka z przekładnią podwójną (do ubijania śmietany, białek, ciast)

Przechowywanie akcesoriów

Mniejsze akcesoria można przechowywać wewnątrz miski robota, co ogranicza zajmowaną przestrzeń w szafce kuchennej i zapobiega

zgubieniu elementów zestawu.

Typowe zastosowania

- Rozdrabnianie i miksowanie zup, sosów, past
- Szatkowanie warzyw do sałatek i surówek
- Krojenie warzyw i owoców w plastry
- Ubijanie śmietany, białek jaj, ciast biszkoptowych
- Mielenie kawy, orzechów, przypraw i ziół
- Wyciskanie soków z cytrusów (pomarańcze, cytryny, grejpfruty)
- Blendowanie koktajli i smoothie
- Przygotowywanie farszu mięsnego i warzywnego

Specyfikacja techniczna

Model	KD4250
Marka	KRAFT&DELE
Moc ciągła	1200W
Moc szczytowa	1800W
Napięcie zasilania	220-240V ~ 50/60Hz
Pojemność miski	3,0 L
Regulacja prędkości	Bezstopniowa + funkcja Pulse
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Liczba funkcji	ponad 12
Blokada bezpieczeństwa	Podwójna blokada pokrywy i miski
Gwarancja	12 miesięcy
Instrukcja obsługi	Język polski

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie akcesoria mające kontakt z żywnością — miskę, pokrywę, blender kielichowy, tarcze i ostrza — w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Ostrza ze stali nierdzewnej są ostre; podczas mycia ręcznego zaleca się używanie szczoteczki lub ściereczki zamiast bezpośredniego kontaktu dłoni z krawędzią tnącą.

Urządzenie uruchamia się wyłącznie po prawidłowym zamontowaniu miski i pokrywy z aktywowaną blokadą — jest to celowe zabezpieczenie, nie usterka. Korpus urządzenia z silnikiem czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką, bez zanurzania w wodzie.

Przy krojeniu i szatkowaniu twardych warzyw (np. surowe buraki, marchew) zaleca się krojenie produktów na mniejsze kawałki przed włożeniem do otworu podajnika oraz używanie popychacza zamiast docisku palcami.