

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/waga-kuchenna-stal-nierdzewna-15x22-5x1-5-cm-68362-lund-p-48783.html>

## waga kuchenna stal nierdzewna 15x22,5x1,5 cm 68362 LUND

Cena brutto	<b>26,13 zł</b>
Cena netto	<b>21,24 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>68362</b>
Kod producenta	<b>68362</b>
Kod EAN	<b>5906083078927</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Waga kuchenna Lund 68362 - stal nierdzewna 15x22,5x1,5 cm

Elektroniczna waga kuchenna z platformą ze stali nierdzewnej i wyświetlaczem LCD. Urządzenie zapewnia precyzję pomiaru na poziomie 1 g przy maksymalnym obciążeniu 5 kg, umożliwiając dokładne odmierzenie składników w czterech jednostkach wagowych.

Maksymalne obciążenie 5000 g / 11 lb

Dokładność pomiaru 1 g

Powierzchnia ważenia 150 x 175 mm

Materiał platformy Stal nierdzewna

### Charakterystyka wagi kuchennej Lund 68362

#### Precyzja pomiaru 1 g

Podziałka wagi na poziomie 1 g umożliwia dokładne odmierzenie składników przy przygotowywaniu wypieków wymagających precyzyjnych proporcji czy diet kontrolujących porcje. Zakres pomiarowy od 2 g do 5000 g pokrywa potrzeby codziennego użytkowania kuchennego.

## Funkcja tarowania

Funkcja tary pozwala wyzerować wskazanie wagi po umieszczeniu naczynia, co umożliwia ważenie netto bez konieczności odejmowania masy pojemnika. Rozwiązanie przydatne przy odmierzaniu wielu składników do jednej miski.

## Platforma ze stali nierdzewnej

Powierzchnia ważenia wykonana ze stali nierdzewnej o wymiarach 150 x 175 mm zapewnia odporność na korozję, łatwość czyszczenia i higieniczne warunki pracy. Materiał wytrzymuje kontakt z wilgocią i substancjami spożywczymi.

## Cztery jednostki wagowe

Waga obsługuje pomiar w kilogramach, gramach, uncjach i funtach, co umożliwia korzystanie z przepisów stosujących różne systemy miar bez konieczności przeliczania wartości.

## Specyfikacja techniczna

Model	68362
Marka	Lund
Maksymalne obciążenie	5000 g / 11 lb
Minimalne obciążenie	2 g
Podziałka wagi	1 g
Jednostki wagi	kg, g, oz, lb
Wymiary całkowite	150 x 225 x 15 mm
Powierzchnia ważenia	150 x 175 mm
Materiał	ABS, stal nierdzewna
Wyświetlacz	LCD 56 x 25 mm (białe cyfry na niebieskim tle)
Zasilanie	2 baterie AAA 1.5V
Funkcje	Tarowanie, automatyczne zerowanie, automatyczne wyłączenie
Wskaźniki	Niskiego poziomu baterii, przeciążenia
Nóżki	Antypoślizgowe
Temperatura pracy	5-35°C
Temperatura przechowywania	0-60°C
Wilgotność względna pracy	≤90% Rh

## Zastosowanie wagi kuchennej

- Przygotowywanie wypieków wymagających precyzyjnych proporcji składników

- 
- Odmierzanie porcji w dietach kontrolowanych kaloryczność
  - Ważenie składników do przetworów domowych i konserw
  - Przygotowywanie mieszanek przypraw i herbat
  - Porcjowanie kawy do metod parzenia alternatywnego
  - Ważenie składników do past, sosów i dressingów
  - Kontrola porcji przy przygotowywaniu posiłków dla dzieci
  - Odmierzanie składników do koktajli proteinowych i smoothie

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Warunki pracy

Waga pracuje w temperaturze 5-35°C przy wilgotności względnej do 90%. Przed pierwszym użyciem należy zainstalować dwie baterie AAA. Urządzenie należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni, wykorzystując antypoślizgowe nóżki.

### Czyszczenie platformy stalowej

Powierzchnię ze stali nierdzewnej czyścić miękką, wilgotną szmatką. Unikać zanurzania wagi w wodzie i stosowania ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powłokę ochronną stali lub elementy elektroniczne.

### Wskaźniki diagnostyczne

Wskaźnik niskiego poziomu baterii sygnalizuje konieczność wymiany zasilania, zapobiegając nieoczekiwanej przerwie w pracy. Wskaźnik przeciążenia informuje o przekroczeniu maksymalnej wartości 5000 g, chroniąc mechanizm pomiarowy przed uszkodzeniem.

### Funkcje automatyczne

Automatyczne zerowanie eliminuje wpływ drobnych zanieczyszczeń na dokładność pomiaru. Automatyczne wyłączenie po okresie bezczynności wydłuża żywotność baterii. Funkcję tary można aktywować wielokrotnie podczas jednego cyklu ważenia.

...