

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/waga-kuchenna-z-misa-1000ml-68360-lund-p-48781.html>

waga kuchenna z misą 1000ml 68360 LUND

Cena brutto	21,87 zł
Cena netto	17,78 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	68360
Kod producenta	68360
Kod EAN	5906083078897
Producent	Lund

Opis produktu

Waga kuchenna z misą 1000ml LUND 68360

Elektroniczna waga kuchenna z pojemną misą o objętości 1000ml i maksymalnym obciążeniu 3000g. Wyposażona w wyświetlacz LCD z możliwością wyboru jednostek miary oraz funkcję tarowania do precyzyjnego ważenia składników kulinarnych.

Maksymalne obciążenie 3000 g

Pojemność misy 1000 ml

Dokładność pomiaru 1 g

Zasilanie 2x AAA 1.5V

Charakterystyka wagi kuchennej LUND 68360

Podłużna konstrukcja z misą 1000ml

Wymiary 230x195x80 mm z wydłużoną platformą ważenia umożliwiają stabilne umieszczenie długich produktów spożywczych. Wyjmowana misa o pojemności 1000ml (230x175x150 mm) wykonana z tworzywa AS ułatwia przygotowywanie i przenoszenie składników.

Precyzyjny pomiar z funkcją tarowania

Podziałka 1g przy zakresie 2-3000g zapewnia dokładne ważenie małych i dużych porcji. Funkcja tary pozwala wyzerować masę naczyń i dodawać kolejne składniki bez konieczności przeliczania wagi.

Cztery jednostki miary

Przełączanie między gramami (g), kilogramami (kg), uncjami (oz) i funtami (lb) umożliwia korzystanie z przepisów międzynarodowych bez konieczności przeliczania wartości. Wyświetlacz LCD 47x17.5 mm zapewnia czytelność odczytów.

Automatyka i wskaźniki stanu

Automatyczne zerowanie przy włączeniu i wyłączenie po okresie bezczynności oszczędzają energię baterii AAA. Wskaźniki przeciążenia i niskiego poziomu baterii informują o przekroczeniu zakresu lub konieczności wymiany zasilania.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 68360
Maksymalne obciążenie	3000 g (6.6 lb)
Minimalne obciążenie	2 g
Podziałka wagi	1 g
Pojemność misy	1000 ml
Wymiary misy	230 x 175 x 150 mm
Wymiary wagi	230 x 195 x 80 mm
Powierzchnia ważenia	Ø 120 mm
Materiał korpusu	ABS
Materiał misy	AS
Jednostki miary	kg, g, oz, lb
Wyświetlacz	LCD 47 x 17.5 mm (bez podświetlenia LED)
Zasilanie	2 x bateria AAA 1.5V
Funkcje	Tarowanie, automatyczne zerowanie, automatyczne wyłączenie
Wskaźniki	Niski poziom baterii, przeciążenie
Temperatura pracy	5-35°C
Temperatura przechowywania	0-60°C
Wilgotność względna	≤90% Rh
Dodatkowe elementy	Nóżki antypoślizgowe

Zastosowanie wagi kuchennej

- Precyzyjne ważenie składników do pieczenia ciast i chleba według przepisów

-
- Porcjowanie mięsa, ryb i warzyw do przygotowania posiłków
 - Dozowanie przypraw, kawy, herbaty i innych produktów sypkich
 - Przygotowywanie diet i kontrola porcji żywności według wartości odżywczych
 - Ważenie składników do przetworów domowych i konserw
 - Przygotowywanie koktajli proteinowych i smoothie z dokładnymi proporcjami
 - Ważenie karmy dla zwierząt domowych według zaleceń weterynaryjnych
 - Dozowanie produktów do domowej kosmetyki naturalnej

Użytkowanie i konserwacja

Warunki pracy

Waga kuchenna LUND 68360 działa w temperaturze 5-35°C przy wilgotności względnej do 90%. Przed pierwszym użyciem należy włożyć dwie baterie AAA 1.5V zgodnie z polaryzacją. Urządzenie automatycznie wyłącza się po okresie bezczynności, co wydłuża żywotność baterii.

Czyszczenie i przechowywanie

Misę wykonaną z tworzywa AS można wyjąć i umyć pod bieżącą wodą lub w zmywarce. Korpus z ABS należy czyścić wilgotną szmatką bez zanurzania w wodzie. Przechowywać w temperaturze 0-60°C z dala od źródeł ciepła i wilgoci. Nóżki antypoślizgowe zapewniają stabilność na blacie kuchennym.

Funkcja tarowania

Tarowanie pozwala wyzerować wskazanie wagi po umieszczeniu naczynia lub po dodaniu pierwszego składnika. Umożliwia to ważenie netto kolejnych składników bez przeliczania wartości. Funkcja przydatna przy przygotowywaniu złożonych przepisów wymagających wielu składników.

Produkty powiązane

Do wagi kuchennej LUND 68360 polecane są baterie alkaliczne AAA o długim czasie pracy. Warto rozważyć również zestaw miarek kuchennych do odmierzania objętości płynów oraz silikonowe łopatki do przenoszenia składników z misy.

...