

Link do produktu: <https://www.androla.pl/mikser-planetarny-3w1-1000w-4-5l-czarny-lund-p-24020.html>



MIKSER PLANETARNY 3W1 1000W 4,5L CZARNY LUND

Cena	615,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	24689
Kod producenta	67811
Kod EAN	5906083033315
Producent	Lund

Opis produktu

MIKSER PLANETARNY 3W1 1000W 4,5L CZARNY LUND

67811

**Uniwersalny mikser planetarny ze szklanym blenderem i maszynką do mięsa.
Nieoceniony pomocnik w każdej kuchni, który ugniata, ubija, miesza, blenduje i mieli.**

**6 prędkości i funkcja Turbo
moc: 1000W**

moc maksymalna: 1500W

**5 funkcji: ugniatanie ciasta, ubijanie, mieszanie, blendowanie, mielenie
dodatkowo możliwość nadziewania kiełbas**

Dodatkowe cechy:

**wytrzymała obudowa z ABS
podświetlane pokrętko
antypoślizgowe nóżki**

**dekoracyjny, błyszczący pas ze stali nierdzewnej
piktogram na obudowie ułatwiający dobranie właściwej prędkości do wykonywanej czynności
instrukcja obsługi w języku polskim**

Akcesoria:

szklany blender o pojemności 1,5l

misa ze stali nierdzewnej (#304) o pojemności 4,5l

**przezroczysta osłona przeciwbryzgowa z otworem ułatwiającym dodawanie składników w trakcie pracy
urządzenia**

**mieszadło do mieszania i wyrabiania mas, specjalne mieszadło hakowe do zagniatania ciasta drożdżowego lub
chlebowego, trzepaczka do ubijania białek lub ciast biszkoptowych
stalowa maszynka do mielenia mięsa z 3 różnorodnymi sitami
nakładki do napełniania kiełbas**

**Mikser planetarny 67811 spełnia wymagania dotyczące produktów mających kontakt z żywnością zgodnie z:
1935/2004 - rozporządzenie (WE) w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
10/2011 - rozporządzenie (WE) w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych do kontaktu z żywnością**

**Dzięki wymiennym końcówkom mikser można wykorzystać do mieszania różnych produktów spożywczych.
Mieszadło do ciast służy do mieszania składników na masy o średniej gęstości (np. ciasto drożdżowe), zaleca się
stosować nastawy włącznika z zakresu 1 - 2 podczas pracy tą końcówką.**

**Mieszadło do ubijania służy do mieszania składników na masy o niewielkiej gęstości (np. ciasto biszkoptowe,
ciasto naleśnikowe), zaleca się stosować nastawy włącznika z zakresu 1 - 4 podczas pracy tą końcówką.**

Mieszadło do trzepania służy do ubijania piany i bitej śmietany, zaleca się stosować nastawy włącznika z

zakresu 5 - 6 podczas pracy tą końcówką.