ELEKTRYCZNY MŁYNEK DO MIĘSA

Lubisz przygotowywać zdrowe, domowe posiłki? Jednak kolejne, jednofunkcyjne roboty, młynki, czy tarki zajmują mnóstwo miejsca? Przedstawiamy elektryczną maszynkę do mielenia mięsa, która z powodzeniem zastąpi sprzęt gospodarstwa domowego, w dodatku jest prosta w obsłudze i zajmuje niewiele miejsca.

Elektryczna maszynka do mielenia produktów spożywczych przeznaczona do użytku domowego jest urządzeniem wielofunkcyjnym, umożliwiającym szybkie i wygodne mielenie mięsa, warzyw, sera oraz wyrabianie wędlin np. kiełbasy.

Dzięki wybraniu odpowiedniego filtra wytłaczania będzie w stanie przygotować mięso mielone o różnej gęstości i strukturze. Korzystając z dodatków takich jak tarka, końcówka do nadziewania wędlin, mieszalnika oraz krajalnicy, można przetwarzać także warzywa, owoce, ser i orzechy.

Zalety:
- efektywność w pracach kuchennych
- wielofunkcyjność
- nowa, lepiej umiejscowiona głowica
- nowoczesny wygląd

DANE TECHNICZNE:

- moc silnika bez przekładni: 1600 W
- moc młynka: 600 W
- funkcja rewers
- 3 sitka (drobne, średnie i grube)
- 5 rozszerzeń (napełnianie produktów wędliniarskich, mieszanie mieszanki mięsnej, gruba/drobna krata. krojenie)
- praca: 1kg mięsa na minutę
- wymiary: 30 x 22 x 18,5 cm

ODPOWIEDZI NA NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Jaka jest wydajność maszynki?
Urządzenie nie może mielić produktu (np. mięsa) dłużej niż przez 10 minut bez przerwy.

Do czego służy funkcja rewers?
Jest to „bieg wsteczny” maszynki, który ułatwia czyszczenie urządzenia.

W jaki sposób prawidłowo czyścić maszynkę?
Do czyszczenia poszczególnych elementów maszynki nie wolno używać agresywnych detergentów ani środków czyszczących zawierających piasek, np. emulsje, pasty itp. W trakcie mycia elementów metalowych można używać



miękkich szczotek. Nie wolno myć komory mielenia, ślimaka ani pierścienia w zmywarce do naczyń. Należy myć je ręcznie z wykorzystaniem tradycyjnych płynów do naczyń. Po umyciu należy dokładnie wysuszyć wszystkie elementy.