



kod
KA CL

Mikser KitchenAid Classic

Mikser z serii Classic należy do grupy wielofunkcyjnych mikserów planetarnych z uchylną głowicą. Uchylna głowica umożliwia wygodny dostęp do dzieży i zmiany narzędzi.

Wyposażenie standardowe:

- dzieża o pojemności 4,28 litra INOX (niepolerowana, bez rączki)
- różga do ubijania wykonana ze stali nierdzewnej z aluminium (nie nadaje się do mycia w zmywarce)
- mieszadło płaskie powlekane nylonem
- hak powlekany nylonem
- osłona na dzieżę

Dostępny w kolorze : białym



kod
KA HD7

Mikser KitchenAid HeavyDuty 7

Najlepszy mikser w swojej klasie. Mikser wielofunkcyjny z podnoszoną dzieżą. Dla tych, którzy:

- wymagają perfekcji od siebie i sprzętu
- chcą zadowolić szybką obsługą większe grupy konsumentów
- wymagają mocy i niezawodności

Wyposażenie standardowe:

- dzieża 6,9 litra z wysokiej jakości stali nierdzewnej, satynowana, z wygodną rączką
- jednoczęściowa osłona dzieży z dozownikiem produktów, wykonana z poliwęglanu
- różga 11 - prętowa, nierdzewna (INOX)
- hak do wyrabiania ciasta o kształcie spiralnym, powlekany nylonem (do mycia w zmywarce)
- mieszadło płaskie, powlekane nylonem (do mycia w zmywarce)

Dostępny w kolorze : srebrnym, czerwonym i białym



Zaawansowana technologia sterowania w mikserze HeavyDuty 7 zapewnia nadzór nad pracą cichego i wydajnego silnika, poprzez elektroniczną kontrolę prędkości, momentu obrotowego i pobieranej mocy, z częstotliwością 15000 razy na sekundę, korygując te parametry na tyle błyskawicznie i często, że mikser nigdy nie zwalnia i nie pobiera nadmiernych ilości prądu, powodujących jego przegrzanie.



kod
KA TL

Termodziewa KitchenAid HeavyDuty 7



kod
KA TT

Termodziewa KitchenAid Classic

Termodziewa to nowość w ofercie KitchenAid. Niezależne źródło zasilania pozwala używać ją jako osobne urządzenie lub przy współpracy z mikserem stojącym. Model KA TL pasuje do miksera Heavy Duty 7, natomiast model KA TT pasuje do miksera Classic.

Precyzyjna kontrola temperatury co 1°C, w zakresie od 21°C do 105°C umożliwia wykonanie nawet najdelikatniejszych produktów, takich jak jogurt, pozwala także temperować czekoladę i prowadzić rozrost ciasta na chleb. Potrawy które wymagają długiego, powolnego gotowania połączonego z ciągłym mieszaniem (takie jak np. risotto), nie są już wyzwaniem. Termodziewa pozwoli nie tylko na powolne gotowanie w ustawionej temperaturze, ale także utrzymywanie gotowych produktów w cieple, nawet przez 10 godzin. Znakomicie sprawdzi się przy współpracy z mikserem planetarnym przy produktach wymagających ubijania w cieple ze znakomitą napowietrzaniem.

Wyposażenie standardowe:

- zewnętrzna obudowa z wyświetlaczem cyfrowym pozwalającym na pełne i precyzyjne programowanie i kontrolę temperatury w dzieży,
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej z nienagrzewającymi się uchwytami,
- trzy narzędzia do współpracy z mikserem : hak, różga i mieszadło dopasowane do kształtu dzieży,
- szklana pokrywka.

