



## Blender ręczny TM5500

Indeks: 299834 Producent: Concept Kod producenta: TM5500

Cena: 588.89 zł

### Opis

## Blender ręczny TM5500

Producent: Concept

### Właściwości

- Opis Blender ręczny TM5500 Niezwykle silny i wszechstronny pomocnikMiksuje, ubija, miesza, sieka, miażdży, trze. Blender ręczny Concept TM5500 potrafi to wszystko. Dzięki wysokowydajnemu silnikowi o mocy 1500 W jest to jeden z najmocniejszych blenderów ręcznych na rynku. Nic go nie powstrzyma i bez problemu poradzi sobie nawet z najtwardszymi składnikami, takimi jak orzechy, mrożonki czy lód. Ułatw sobie życie w kuchni dzięki blenderowi ręcznemu, który jest zawsze pod ręką. Idealnie leży w dłoniMożesz wygodnie obsługiwać blender ręczny TM5500 jedną ręką. Podświetlane przyciski oferują wybór dwóch trybów z możliwością płynnej regulacji prędkości. Dzięki ergonomicznie wyprofilowanej rękojeści blender jest wygodny w trzymaniu. Bardzo łatwo jest również zmienić akcesoria za pomocą jednego przycisku. Wszystkie części blendera mające kontakt z surowcami wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Poszczególne pojemniki i noże do siekania można myć w zmywarce.Elastyczny przewód spiralny dla wygodniejszej obsługiMikser posiada spiralny kabel, który nie będzie przeszkadzał w pracy. W razie potrzeby lekko się rozciągnie, aby zapewnić dużo miejsca, a następnie zwinie się z powrotem do pierwotnego kształtu.Spiralizer sprawia, że zwykle staje się niezwykleZe spiralizem w mgnieniu oka przygotujesz oryginalne i zdrowe dodatki. Dzięki 3 wymiennym nasadkom poradzi sobie z makaronem owocowo-warzywnym, spaghetti czy spiralkami. Spiralizer pomoże Ci stworzyć atrakcyjną przystawkę ze zwykłych warzyw, której nikt się nie oprze. Docenią to szczególnie miłośnicy zdrowego trybu życia oraz rodzice małych dzieci, którzy zakochają się w zabawnych kształtach.Smoothie, które możesz zabrać ze sobą wszędzieDzięki pojemnikowi na smoothie z nasadką do siekania możesz z łatwością zamienić blender ręczny TM5500 w smoothie mixer. W mgnieniu oka przygotujesz zdrowe smoothie, milkshake czy orzeźwiająca kawę mrożoną. W zestawie znajduje się również wieczko z zamykanym bidonem, dzięki któremu z łatwością zamienisz pojemnik w zwykłą butelkę do picia, którą możesz wstawić do lodówki lub zabrać ze sobą wszędzie - do pracy czy na siłownię. Pojemnik na smoothie wykonany jest z tritanu, który jest bardzo mocny, lekki, łatwy do mycia i odporny na ciepło.Spiniacz do mleka sprawi, że Twoja kawa będzie prawdziwą przyjemnościąUwielbiasz cappuccino, cafe latte, mrożoną kawę lub gorącą czekoladę? Jeśli tak, w Twojej kuchni nie powinno zabraknąć spiniacza do mleka. W kilka sekund przygotujesz z nim aksamitnie lekką mleczną piankę, która podniesie Twoją kawę do poziomu prawdziwego baristy.Chopper kruszy orzechy i lódChcesz mieć drobno posiekaną cebulę bez wysiłku i łez? A może potrzebujesz posiekać orzechy na swój ulubiony deser? Zostaw to rozdrabniaczowi, który przyspieszy i ułatwi Twoje przygotowania w kuchni. Sieka warzywa, owoce, zioła, sery, mięso, orzechy lub kruszy lód do napoju w mgnieniu oka.Robot kuchenny - duży rozdrabniacz i tarka w jednymJeśli potrzebujesz przetworzyć dużą ilość jedzenia, która nie zmieściłaby się w rozdrabniaczu, możesz użyć robota kuchennego o pojemności pojemnika 1,5 l. W kilka chwil posiekasz cebulę, warzywa, a nawet mięso na domowy tatar dla siebie i znajomych. Robota kuchennego można również używać jako tarki do drobnego i grubego tarcia lub krojenia cienkich plasterków.Nakładka do przygotowania delikatnego pureeNakładka do puree nadaje się do przetwarzania gotowanych ziemniaków, marchwi, dyni i innych warzyw lub owoców. Możesz go użyć do przygotowania miękkiego puree dla malucha lub smacznego dodatku do dania głównego.Blender ręczny - miksuje ciepło i zimnoNasadka z 4 nożami ze stali nierdzewnej

zapewnia delikatną konsystencję sosów, kremowych zup, domowego majonezu lub jedzenia dla dzieci. Można nim mieszać gorące dania bezpośrednio w garnku, a następnie podawać je od razu, gdy są jeszcze ciepłe. Trzepaczka, za pomocą której przygotujesz puszystą bitą śmietanę i idealnie wyrobione ciasta. Do ubijania możesz użyć pojedynczej lub podwójnej trzepaczki. Prosta trzepaczka idealnie nadaje się do ubijania bitej śmietany, białek czy kremów. Podwójna trzepaczka pomoże w przygotowaniu kremów maślanych i lekkich ciast do przygotowania naleśników, gofrów czy deserów biszkoptowych.

- Typ (AGD) **Blender ręczny**
- Pojemność (AGD) **1.5**
- Moc **1500**
- Liczba prędkości (AGD) **2**
- Funkcja Turbo/Pulse **Tak**
- Kruszenie lodu **Tak**
- Noże tnące **Stal nierdzewna**
- Końcówka **Stalowa**
- Podstawa antypoślizgowa **Tak**
- Mycie w zmywarce **Tak**
- Akcesoria w zestawie **Robot kuchenny (1,5 l) Chopper (0,6 l) Spiralizator z 3 przystawkami Nasadka do blendowania z 4 nożami Nasadka do puree Trzepaczka Podwójna trzepaczka (nadaje się również do ciasta) Spieniacz do mleka Smoothie maker (tritan) z nakładką do siekania Pojemnik z pokrywką**
- Kolor AGD **inox**
- Kolor AGD **czarny**
- Wymiary
- Pozostałe parametry

## Parametry

Stan

Nowy

## Zdjęcia



