

www.salente.eu

Prémiový celokovový design
Patentovaný 3D planetární systém míchání
6 litrová mísa z nerezové oceli
Kapacita 2,7 kg těsta
Výkonný motor 1200 W
Digitální displej



Salente DigiChef+

Když se z vaření stane radost

Představte si místo, kde se během chvilky připraví těsto na čerstvý domácí chleba, pak se vyšlehají bílky na nadýchaný dortový krém, namele se maso na šťavnaté burgery a ještě se vytvoří domácí těstoviny jako z pravé italské trattorie. Ne, to není popis profesionální kuchyně luxusního hotelu – to je jen malá ochutnávka toho, co zvládne kuchyňský robot Salente DigiChef+ přímo u vás doma. Díky výkonnému 1200W motoru, velké nerezové míse, digitálnímu displeji a bohatému příslušenství s tímto robotem s lehkostí zvládnete všechno od přípravy jemných dezertů přes vypracování hutných těst až po výrobu domácích uzenin – to vše bez námahy a s dokonalým výsledkem. S tímto robotem se zkrátka vaše kuchyně promění ve svatyni neomezených kulinářských možností.

Jeden robot, šest kulinářských kouzel

Salente DigiChef+ není žádný troškař. Tento kuchyňský robot v sobě spojuje hned šest různých funkcí (hněte, míchá, šlehá, mele maso, vyrábí klobásky či párky a vyrábí těstoviny). Zvládne tak vše od šlehání nadýchaných krémů přes hnětení hutného těsta na domácí chléb či pizzu až po mletí masa na tatarák. A nejen to!

Zná tajemství dokonale promíchaného těsta

Tajemství úspěchu robotu Salente DigiChef+ tkví v patentovaném 3D planetárním systému míchání. Tento systém spočívá ve dvojité rotaci – nástavec se otáčí nejen kolem své osy, ale zároveň po celém vnitřním obvodu mísy, a to dokonce v protisměru. Výsledkem je dokonale promísená struktura surovin bez nepříjemných zbytků přilepených na stěnách mísy, rovnoměrné zpracování celého obsahu i rychlejší zpracování.

Specifikace:

- Hněte, Míchá, Šlehá, Mele maso, Vyrábí klobásky a párky, těstoviny
- Extra velká mísa 6 litrů s ergonomickým držadlem
- Kapacita 2,7 kg těsta (1,5 kg mouky)
- Výkonný motor 1200 W
- Patentovaný 3D planetární systém míchání na principu dvojité rotace
- Dokonale promíchaná struktura surovin
- rovnoměrné zpracování celého obsahu mísy
- rychlejší zpracování
- eliminace zbytků surovin přilepených na míse
- Robustní celohliníkové tělo
- Robustní celohliníkový masomlýnek
- Užitný průměr masomlýnku 51 mm
- Materiál mísy vysoce kvalitní a odolný nerez SUS304
- 12 rychlostí
- Časovač 0,5 až 15 min. v krocích po 30 sekundách
- Digitální LED displej se zobrazením času a rychlosti
- 3 pracovní nástavce
- 3 nástavce pro výrobu těstovin: Bucatini, Tagliatele, Spaghetti
- 3 velikosti mlecích disků na maso: průměr otvorů 3, 5, 7 mm)
- Průhledné plastové nalévací víko
- Automatické bezpečnostní vypnutí v případě zvednutí hlavy robota
- 6 přísavných antivibračních nožiček pro maximální stabilitu
- Dvojitá bezpečnostní ochrana
- Autodiagnostika s indikací chybových hlášení na displeji
- Příkon: 1200 W
- Hlučnost: 70 dB(A)
- Délka přívodního kabelu: 1 m
- LFGB certifikace pro nezávadný styk s potravinami
- Evropské certifikace LVD, EMC, RoHS
- Rozměry (š x h x v): 36,7 x 35 x 23,2 cm
- Rozměry s mlýnkem na maso (š x h x v): 42,1 x 35 x 47,8 cm
- Hmotnost bez nasazeného příslušenství: 5,7 kg

Obsah balení:

- Kuchyňský robot
- Nerezová mísa
- Míchací metla
- Hnětací hák
- Šlehací balónová metla
- Průhledné plastové nalévací víko
- Mlýnek na maso se 3 mlecími disky
- Podávací miska s pěchovadlem
- Příslušenství na plnění střívek
- Příslušenství na výrobu těstovin
- Návod k obsluze (EN/DE/CZ/SK/HU/RO/IT/SLO)