

Robot da cucina KitchenAid Accessorio opzionale

Accessorio tritatutto di metallo 5KSMMSGA



- **Design del tritatutto per alimenti in metallo robusto**
Trasforma gli ingredienti per creare ricette fresche e sane
Trita la carne per creare salsicce e hamburger, grattugia formaggi e pane secco e altro ancora
Si può mettere in congelatore per raffreddarlo e mantenere fredda la temperatura durante la lavorazione e ottenere un trito di carne perfetto
- **Include due piastre forate per grattugiare a grana media e grossa e due tubi per insaccare**
Crea con facilità tanti piatti freschi e originali non c'è limite alle possibilità
- **Vassoio alimenti più ampio***
Per lavorare più ingredienti insieme
È rimovibile così occupa meno spazio quando lo riponi
- **Include una spazzola per pulirlo**
Facilita la rimozione dei residui di cibo dalle piastre e dagli altri componenti
- **Custodia compatta**
Per avere tutto in un solo posto facile e pratico da riporre e da ritrovare
- **Prodotto progettato esclusivamente per l'uso con tutti i modelli di robot da cucina KitchenAid**
Basta collegarlo all'innesto multifunzione azionato dal robot da cucina
Consente di macinare in modo facile e veloce

*Rispetto al modello 5FGA

Robot da cucina KitchenAid Accessorio opzionale

Accessorio tritatutto di metallo 5KSMMGA

DATI TECNICI

Materiale del corpo		Alluminio
Materiale delle piastre forate		Acciaio inox
Materiale dei tubi per insaccare		Plastica
Dimensioni del prodotto	A x L x P	21,2 x 13,9 x 22,1 cm
Dimensioni imballo	A x L x P	16 x 26 x 41 cm
Dimensioni confezione esterna	A x L x P	34 x 27,5 x 41,5 cm
Confezione esterna		2
Peso netto		1,1 kg
Peso lordo		2,5 Kg
Peso lordo confezione esterna		5,5 kg
Paese di origine		Cina

RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	EAN	EAN Confezione esterna
5KSMMGA	Accessorio tritatutto di metallo	5413184410001	5413184410018

ACCESSORI STANDARD



Tritatutto di metallo

Il tritatutto di metallo KitchenAid lavora anche gli ingredienti più difficili facilmente e rapidamente.



Lama in acciaio inox

Per lavorare ingredienti di ogni consistenza.



Piastre forate media e fine

Piastre forate fine (3mm) e media (4,5mm) per tritare carni e pane secco. Usa la piastra fine per tritare patè, alimenti per neonati, creme spalmabili per antipasti, hamburger, salsicce a gran fine. Usa la piastra media per tritare hamburger, ingredienti per zuppe, stufati, salsicce a grana media ecc.



Piastra forata grossa

Lama da 8 mm per tritare carni (chili con carne, ragù di carne, polpettoni), verdure e formaggi



Tubi per insaccare e piastra per salsicce

Con i due tubi per insaccare è facile creare tanti piatti freschi e originali.



Spazzola per pulizia e pestello

La spazzola per la pulizia facilita la rimozione dei residui di cibo dalle piastre e da altre parti del tritatutto. Il pestello consente di spingere agevolmente il cibo verso la lama e le piastre.