

KitchenAid Küchenmaschine Optionales Zubehör

Fleischwolf aus Metall 5KSMMSGA



- **Langlebiger Fleischwolf aus Metall**
Er wandelt Zutaten für gesunde, frische Rezepte
Er hackt frisches Fleisch für Wurst und Burger, Hartkäse, mahlt frisches Brot und vieles mehr
Er kann im Kühlschrank oder Gefrierschrank vorgekühlt werden und behält dann die niedrige Temperatur beim Mahlen, damit bei der Zubereitung des Fleisches ein sauberer Schnitt entsteht
- **Er verfügt über Mahlscheiben für die Stufen fein, mittel und grob; außerdem über 2 Röhren zum Füllen von Wurst**
Er erleichtert die Zubereitung von einer Vielfalt an frischen, kreativen Speisen, für unendliche Möglichkeiten
- **Breiteres Einfülltablett***
Um mehr Zutaten in einem Arbeitsablauf zu bearbeiten. Abnehmbar, für eine platzsparende Aufbewahrung
- **Er enthält eine Reinigungsbürste**
Das Entfernen von Essensresten von den Mahlscheiben und anderen Teilen wird noch einfacher
- **Kompakter Aufbewahrungsbehälter**
Um alle Teile gemeinsam zu lagern, für eine bequeme, einfache Aufbewahrung und schnellen Zugriff
- **Exklusiv gestaltet, passend zu allen Modellen der Küchenmaschinen von KitchenAid**
Einfacher Anschluss an der Antriebsgruppe der Küchenmaschine
Ermöglicht ein leichtes und schnelles Mahlen

*Im Vergleich zum Modell 5GFA

KitchenAid Küchenmaschine Optionales Zubehör

Fleischwolf aus Metall 5KSMMGA

TECHNISCHE DATEN

Material Gerät		Aluminium
Material Mahlscheiben		Edelstahl
Material Röhre zum Füllen der Wurst		Plastik
Produktabmessungen	H x B x T	21,2 x 13,9 x 22,1 cm
Abmessungen der Verpackung	H x B x T	16 x 26 x 41 cm
Abmessungen der Hauptverpackung	H x B x T	34 x 27,5 x 41,5 cm
Hauptverpackung		2
Nettogewicht		1,1 kg
Bruttogewicht		2,5 Kg
Bruttogewicht Hauptverpackung		5,5 kg
Herkunftsland		China

REFERENZ

BESCHREIBUNG

EAN

EAN Hauptverpackung

5KSMMGA

Fleischwolf aus Metall

5413184410001

5413184410018

STANDARDZUBEHÖR



Fleischwolf aus Metall

Der Fleischwolf aus Metall von KitchenAid bewältigt schnell und einfach selbst die größten Herausforderungen bei den Zutaten.



Edelstahl-Messer

Für die Verarbeitung von weichen und harten Zutaten.



Mahlscheiben fein und mittel

Mahlscheiben fein (3mm) und mittel (4,5mm): um Fleisch und trockenes Brot zu mahlen.

Benutzen Sie die feine Scheibe um Paté, Babynahrung, Streichcremes, Burger, geschmeidige Soßen zu pürieren. Benutzen Sie die mittlere Scheibe für Burger, Suppen, Eintöpfe, Bratlinge und Wurst für das Frühstück usw. ...



Mahlscheibe grob

8-mm-Klinge, um Fleisch zu hacken (Chili con Carne, italienische Soßen aus Fleisch, salzige Torten mit Fleisch), Gemüse und Käse.



Röhre und Teller zum Füllen der Wurst

Zwei Röhren zum Füllen von Wurst ermöglichen es, eine breite Vielfalt an frischen, kreativen Speisen zu gestalten.



Reinigungsbürste und Stößel

Die Reinigungsbürsten ermöglichen es, die Essensreste aus den Mahlscheiben und anderen Teilen leicht zu entfernen. Verwenden Sie den Stößel, um Zutaten aller Art durch die Klingen und Teller einfach zu pressen.