

Zestaw Maszyna do Waty Cukrowej + Cukier 12x 100g Saszetki+ Patyki+ Posypki

Maszyna do Waty Cukrowej

Witaj!

Pragniemy przedstawić naszą ofertę - domową **maszynę do waty cukrowej** wraz z zestawem **aż 12 cukrów** w najlepszych kombinacjach **kolorystycznych** oraz **smakowych** (wraz z zapachem), zapakowanych w saszetki (w innej ofercie dostępny zestaw w wiaderkami).

Do maszyny dołączone są:

- **patyczki**,
- **miarka**.

Od siebie dodajemy również:

- **12 saszetek cukrów**
- **50 patyków** bambusowych do kręcenia waty **30cm fi 5mm**,
- **10 kolorowych patyczków** w postaci eko-słomek **20cm**,
- **jadalne** części **postaci** do umieszczenia na wacie
- **3 różne kolorowe posypki cukrowe** do udekorowania watek (3x 10g: kolorowe niteczki, zimne niteczki, ciepły maczek)

Świetny prezent dla dzieci! Super dodatek na domowe imprezy!

(W osobnych ofertach możliwość dokupienia wielu innych posypek, patyków, cukrów, dodatkowych postaci na waty i innych różności)



Krótką instrukcją użytkowania:

1. nakładamy misę z osłonką oraz **głowicę znajdującą się na spodzie urządzenia** (uwaga na dopasowanie do specjalnego wycięcia)
2. wsypujemy cukier do głowicy (nie przepelniać)
3. włączamy maszynę (głowica się kręci i podgrzewa)
4. po kilku minutach cukier karmelizuje się, w tej postaci wylatuje z kręcącej się głowicy i pod wpływem chłodu powietrza robią się z niego nitki waty, które nawijamy na patyk
5. czekamy, aż wata przestanie się pojawiać i wyłączamy maszynę
6. smacznego!



Dane techniczne maszyny:

- Czas przygotowania waty: 3-4 minuty
- Średnica misy: 25 cm
- Moc: 450W
- Zasilanie: 220-240V, częstotliwość 50/60Hz
- Wymiary: 25 x 25 x 17 cm
- Waga z opakowaniem: 1,25 kg
- Kolor: czerwony
- dołączona instrukcja obsługi



Kilka cennych uwag: (przed zakupem prosimy o zapoznanie się z nimi)

1. Maszynka nie jest profesjonalnym sprzętem. Jest mała i zaprojektowana z myślą o dzieciach i ich bezpieczeństwie, więc jej wydajność nie jest porównywalna np. z maszynami z festynów. Pozwala na zrobienie tylko małych watek w warunkach domowych. Wata zaczyna pojawiać się dopiero po kilku minutach w dość wolnym tempie.
2. Podczas produkcji oprócz waty zawsze powstaje też "odpad cukierkowy". Osadza się na misie i osłonce, czasem cukierki mogą się odbić i wylecieć poza maszynę.
3. Maszynka nie jest zaprojektowana do pracy ciągłej, po kilku zrobionych watkach warto dać jej odpocząć, a nawet wyczyścić/umyć, jeśli powstało dużo odpadu. W przeciwnym wypadku każda kolejna wata może powstawać z coraz mniejszą wydajnością.
4. Głowiczki w tych maszynkach nie są idealnie wyważone, przez co przy ruchu obrotowym cała maszynka może delikatnie wibrować.
5. Pod głowiczką są 2 grzałki i blaszka, jeśli cukier przypadkiem trafi na te rozgrzane elementy, może się na nich bardzo szybko spalić. Należy więc z dużą starannością wsypywać cukier tylko do głowicy przy wyłączonej maszynie. Czarny spalony cukier będący na grzałkach oraz blaszce świadczy o nieprawidłowym użytkowaniu sprzętu.
6. Nie należy wyłączać maszyny w trakcie produkcji waty, można to zrobić dopiero, gdy przestanie się ona pojawiać, czyli głowiczka będzie pusta, bez cukru. Inaczej może on w jej wnętrzu przypalić się.
7. Chcąc zachować czystość maszyny po jej pracy wystarczy jej zdjąć elementy (głowicę, misę, osłonę) opłukać ciepłą wodą do momentu rozpuszczenia drobinek cukru/karmelu. Uwaga na gorącą głowicę i grzałki bezpośrednio po pracy urządzenia!



Zestaw cukrów (12x 100g) dołączonych do maszyny:

(na oddzielnych aukcjach można dokupić także inne warianty cukrów (inna waga, smaki))

- | | |
|-----------------|------------------|
| czerwony/różowy | truskawka |
| różowy | malina |
| niebieski | guma balonowa |
| niebieski | landrynka |
| zielony | jabłko |
| turkusowy | owoce tropikalne |
| żółty | banan |
| żółty | cytryna |
| fioletowy | jagoda |
| brązowy/kakaowy | czekolada |
| pomarańczowy | pomarańcza |
| czarny/szary | cola |



Cukry zapakowane są w estetyczne, mocne, przezroczyste **saszetki**. Przy obcięciu jednego z rogów saszetki można wygodnie wsypywać cukier, przeloczyste **saszetki** do waty cukrowej bez używania łyżeczki czy miarki. Takie zestawy cukrów dostępne są również w **wiaderkach** w osobnych ofertach.

Zalety naszych zestawów cukrów:

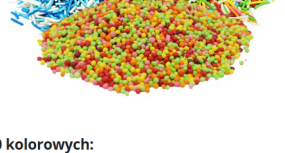
- **najwyższa jakość** potwierdzona opiniami
- **suche i sypkie**
- dzięki suchości **nie zbrylają się, nie przyklejają** do ścianek miarek, pojemników i wygodnie nasypują
- **ładne, intensywne i równomierne kolory** przy zachowaniu bardzo małej ilości barwników
- pełna gama 8 różnych kolorów
- wyraźnie **wyczuwalny smak**, a nawet zapach
- solidne kryształki cukru, nie cukier drobny
- szczelnie zamknięte w estetycznych i wysokiej jakości saszetkach
- estetyczne etykiety ze smakami

Części postaci wydrukowane są specjalnymi **tuszkami spożywczymi na jadalnym papierze** (opłatkowym). Wystarczy je **wyciąć i umieścić na wacie** we wskazanym sposób, aby wata przypominała całą postać.



Dzięki temu łatwo i szybko upodobnisz każdą zwykłą, nawet małą wata do postaci.

W innej ofercie kupisz **więcej postaci** do każdego koloru waty.



W zestawie dołączone są **3 różne posypki cukrowe** po 10g do ozdabiania watek - **niteczki** oraz **maczek** w kolorach **ciepłych** i **zimnych**. Na innych ofertach dostępne są inne warianty posypek w większych ilościach.

Dołączone 50 bambusowych patyków oraz 10 kolorowych:

(kolory mogą być inne)



Przydatne informacje:

- wielkość kryształków cukrów, a także kolorów mogą nieznacznie różnić się w poszczególnych dostawach lub saszetkach.
- waty cukrowe zrobione z kolorowych cukrów zawsze będą jaśniejsze niż sam cukier, będą miały mniej intensywny kolor
- wydajność cukru kolorowego/smakowego zawsze jest trochę mniejsza niż zwykłego białego cukru, czyli z tej samej ilości cukru kolorowego/smakowego wydajnie trochę mniejsza wata niż z cukru zwykłego
- podczas produkcji waty zawsze powstaje też "cukierkowy odpad" na brzegu misy, czasem cukierki odbijają się od misy i przyczepią do waty

Wymienione wyżej cechy są całkowicie normalne i wynikają z praw fizyki.

Szczegółowe informacje o produkcie, którego dotyczy ta aukcja:

Skład cukrów:

- cukier (>99,44%)
- barwnik spożywczy (<0,06% - w cukrze czerwonym/różowym E124 (czerwień koszenilowa), w żółtym E102 (tartazyna), w niebieskim E133 (błękit brylantowy), w zielonym E133+E102, w pomarańczowym E110 (żółcień pomarańczowa), w fioletowym E122+E133, w brązowym E110+E124 lub E155), w czarnym/szarym mieszanina barwników (E102, E110, E104, E151, E122, E132)
- aromat spożywczy (<0,5% - mieszanina substancji aromatycznych, maltodekstryna, glukoza, E414 guma arabska, E440 pektyna)

Skład posypek cukrowych:

- niteczki: cukier, tłuszcz palmowy, glukoza, dekstryna, barwniki: kurkumina, karmin, E133, E102, E110, E122, E124, E170, substancje glazurujące: wosk carnauba, szelak. Produkt może zawierać gluten, mleko, jaja, i soję.
- maczek: cukier, mąka pszenna, melasa, emulgator E476, substancje glazurujące: wosk carnauba, szelak, barwniki: E133, E102, E110, E122, E124, E170.Skład papieru jadalnego:

Skład papieru jadalnego:

- skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, lecytyna słonecznikowa.

Skład tuszów jadalnych:

- woda demineralizowana, gliceryna E422, regulator kwasowości E330, sorbinian potasu E202; barwniki spożywcze: niebieski E133, żółty E102, czerwony E124, czarny – mieszanina barwników.

Wymienione wyżej substancje są stosowane powszechnie i dodawane do tysięcy różnych ogólnodostępnych produktów spożywczych. W naszym cukrze są to bardzo małe ilości stanowiące zaledwie 0,15% - 0,56% produktu, w zależności od koloru i smaku. Natomiast w stworzonej wacie cukrowej są to ilości mikroskopijne. Zjedzenie wielu (nawet kilkunastu) wat cukrowych dziennie zrobionych z kolorowego/smakowego cukru jest zgodne z normą.

Barwniki i aromaty są zgodne z Dyrektywą Komisji 2012/231/EC, normą ZN-96/A-007 i Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1333/2008 oraz nr 1334/2008. Świadczenie zgodności HACCP, ISO 9001-2000.

Waga netto jednej saszetki: ok. 100g , dwunastu saszetek: ok. 1200g

Wartość odżywcza w 100g produktu: wartość energetyczna: 400kcal, węglowodany: 100g

Przechowywanie: najlepiej w suchym, chłodnym, zaciemnionym miejscu.

Wyprodukowano w Polsce.

Produkt może mieć zły wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci lub wywoływać inne niepożądane reakcje organizmu. Może mieć zły wpływ dla alergików uczulonych na w/w substancje. Należy spożywać z umiarem.