

★ Maszyna do Wyrabiania Ciasta 7L ze Stali Nierdzewnej Mikser Robot Kuchenny ★

Dla osób, które pieką w domu chleb, pizzę i bułki 🍞🍕 i chcą **wyrabiać ciasto bez brudzenia rąk**, a potem od razu zrobić **fermentację w stałej temperaturze**. Duża miska 7L to wygoda dla rodziny 👨👩👧👦



✨ Najważniejsze informacje

- Pojemność: **7L** (wariant z oferty)
- Urządzenie **2w1**: wyrabianie + **fermentacja**
- **System termostatyczny**: fermentacja w **25–38°C**
- **Timer / mikrokomputer** – ustawiasz czas pracy (np. wyrabianie i fermentację)
- „Uwalnia ręce” – **bez ręcznego ugniatania**, ciasto wychodzi gładkie i sprężyste
- Do: chleba, pizzy, bułek na parze, klusek/pierogów, makaronu, ciastek
- Gładkie ścianki misy – mniejsze przywieranie, łatwiejsze czyszczenie
- Misa i nóż do ciasta: **stal nierdzewna 304**
- Konstrukcja „low noise” + przyssawki i obciążona baza – stabilniejsza praca



- Panel dotykowy **skierowany do góry** – oszczędza miejsce i nie trzeba się schylać
- Pokrywa z otworem do dodawania składników w trakcie pracy
- Dzielona konstrukcja: część silnikowa + miska – łatwiejsze mycie i obsługa
- Wentylacja: wiele otworów – szybsze odprowadzanie ciepła
- Napięcie: **220V**
- Moc: **200W**
- Prędkość silnika: **< 10 000 obr./min** (wg specyfikacji)
- Materiał obudowy: **ABS**
- Substancje wzbudzające szczególnie duże obawy: **brak**



→ **Szczegółowy Opis**

Jeśli lubisz domowe pieczenie, ale nie chcesz tracić czasu na ręczne ugniatanie i brudzenie blatu mąką – ta maszyna zrobi to za Ciebie 🍞 ✨. Model w wersji 7L sprawdzi się w kuchni rodzinnej: jednorazowo przygotujesz większą porcję ciasta na chleb, pizzę czy bułki na parze. Urządzenie naśladuje ruchy ręcznego wyrabiania, dzięki czemu ciasto wychodzi **gładkie, sprężyste i „ciągliwe”** – gotowe do dalszej obróbki.



Ogromną zaletą jest **system termostatyczny 25–38°C**, który pozwala prowadzić **fermentację** w kontrolowanych warunkach 🌡️. Dzięki temu ciasto może rosnąć szybciej i bardziej równomiernie, bez kombinowania z nagrzewaniem piekarnika czy stawianiem miski przy kaloryferze. Wbudowany

timer / mikrokomputer daje możliwość ustawienia procesu tak, aby oszczędzać czas i po prostu wrócić po gotowe ciasto 🕒.

W środku znajdziesz misę i element ugniatający ze **stali nierdzewnej 304**, a dzielona konstrukcja (oddzielny moduł silnika i miska) ułatwia mycie 🧼. Panel dotykowy skierowany do góry jest wygodny w małej kuchni, a przyssawki i stabilna baza pomagają utrzymać urządzenie na miejscu podczas pracy. To praktyczny pomocnik do codziennego pieczenia i weekendowych wypieków 🍕🍰.



➔ **Instrukcja użycia**

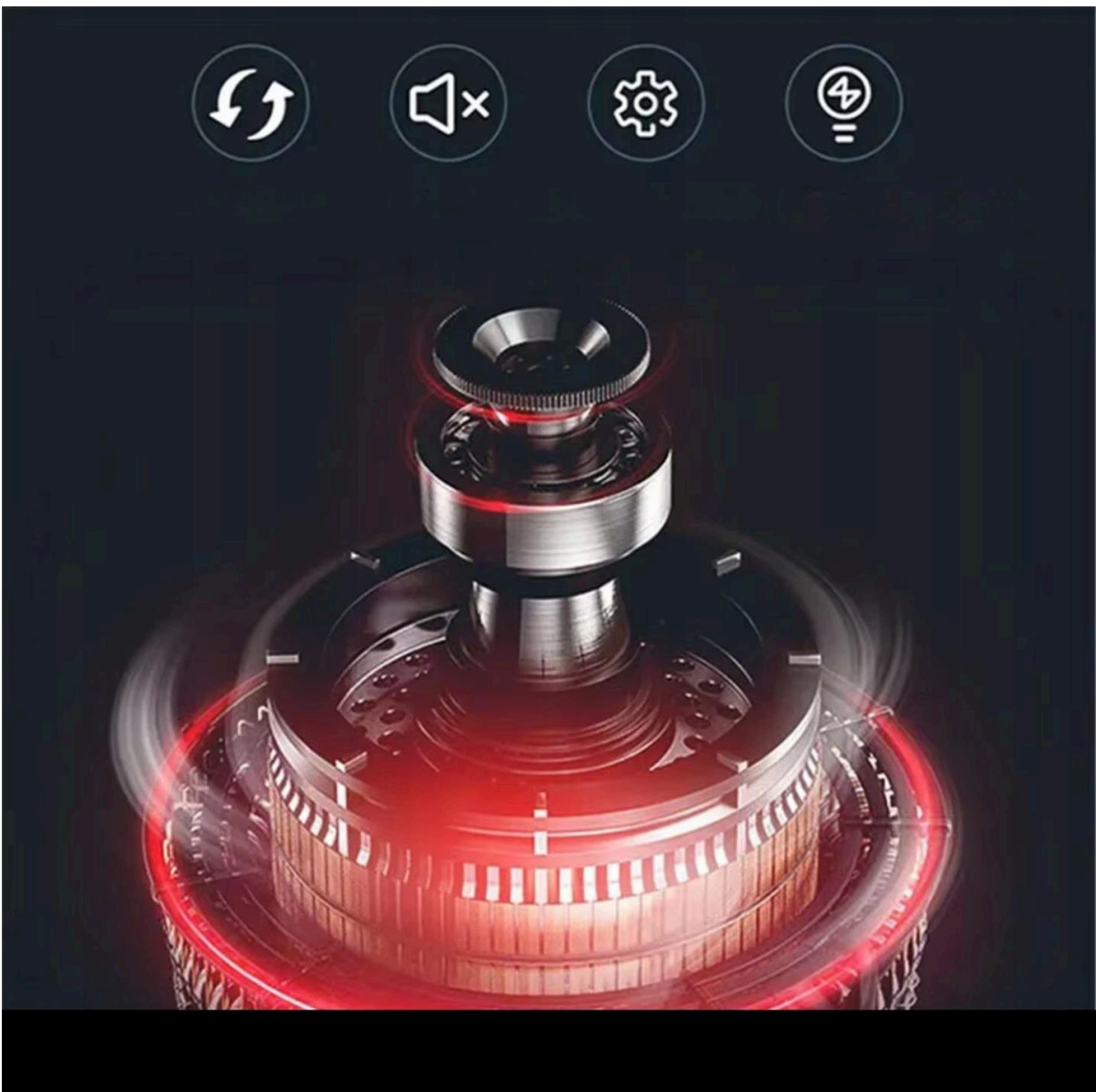
1. Ustaw urządzenie na stabilnym blacie i dociśnij, aby przyssawki złapały podłoże.
2. Włóż misę i zamocuj element do wyrabiania ciasta.
3. Dodaj składniki do miski (w razie potrzeby korzystaj z otworu w pokrywie, aby dosypywać w trakcie).
4. Na panelu dotykowym wybierz czas wyrabiania (np. ok. **15 min** wg opisu) i uruchom pracę.
5. Jeśli chcesz, włącz fermentację i ustaw czas (np. ok. **45 min** wg opisu) oraz zakres **25–38°C**.
6. Po zakończeniu wyjmij ciasto, odłącz misę i umyj elementy robocze.

Uwaga: Urządzenie pracuje na **220V** – nie używaj w wilgotnym otoczeniu i nie zanurzaj części silnikowej w wodzie.



⚙️ Parametry / Specyfikacja

- Pojemność: 7L
- Moc: **200W**
- Napięcie: **220V**
- Stała temperatura fermentacji: **25–38°C (77–100°F)**
- Materiały: **ABS + stal nierdzewna (misa/ostrze 304)**
- Prędkość silnika: **poniżej 10 000 obr./min** (wg opisu)
- Konstrukcja: **dzielona**, panel dotykowy „top”



➔ Zastosowanie

- ciasto na chleb i bułki

- ciasto na pizzę (sprężyste, dobrze wyrośnięte)
- ciasto na pierogi/kluski i „dumplings”
- ciasto na makaron domowy
- ciasto na ciastka i wypieki
- fermentacja ciasta w kontrolowanej temperaturze 25–38°C



✓ W zestawie

- 1× maszyna do wyrabiania ciasta (korpus)
- 1× misa ze stali nierdzewnej
- 1× „dough knife” / element do ugniatania (ostrze do ciasta)
- 1× pokrywa misy
- 1× pokrywa środkowa (center cover)



✓ FAQ – najczęstsze pytania

Czy urządzenie ma funkcję fermentacji?

Tak – posiada **system termostatyczny 25–38°C**, który wspiera wyrastanie ciasta.

Czy misa jest metalowa?

Tak – misa oraz element ugniatający są ze **stali nierdzewnej 304** (wg opisu).

Czy da się dodawać składniki w trakcie pracy?

Tak – pokrywa ma projekt ułatwiający **dodawanie składników w połowie procesu**.

Czy urządzenie jest głośnie?

Producent opisuje je jako „**low noise**”, a stabilna baza z przyssawkami ogranicza drgania.

