

G20036 Tartàr | TRITACARNE



► DESCRIZIONE

Il nostro tritacarne elettrico Tartàr è dotato di robusti ingranaggi in metallo che ti aiuteranno ad eseguire il tuo lavoro in pochi minuti: perfetto per preparare ottime salsicce fatte in casa, Tartar è lo strumento ideale per macinare carne fresca di manzo, maiale, tacchino, pollo o prosciutto, in modo omogeneo e senza fatica. In alternativa, lo puoi anche utilizzare per macinare facilmente le verdure per la preparazione di zuppe e puree. Dotato di premi-cibo, pratica maniglia e piedini antiscivolo, Tartàr risulta estremamente facile da utilizzare anche per utenti meno esperti, che potranno godersi tutti i vantaggi, sia economici che di risparmio di tempo, che un tritacarne domestico può offrire. Tartàr è un prodotto di qualità, con design d'avanguardia, che ben figura anche inserito nelle cucine moderne; capace di tritare 1.3kg di carne al minuto, è dotato di lama in acciaio inox, tre trafile (per macinato grosso, medio e fine) e due accessori per salsiccia e kubbe, per soddisfare tutte le diverse esigenze in cucina.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

✓ Potenza: media 300W, massima 800W	✓ Capacità di lavorazione: 1.3 kg/min
✓ ON/OFF e funzione Reverse	✓ Ingranaggi in metallo
✓ Basso consumo e rumore ridotto	✓ Completamente smontabile per una pulizia più accurata
✓ Comoda maniglia e piedini antiscivolo	✓ Accessori: lama in acciaio inox, 3 trafile in acciaio inox (3, 5 e 7mm), premicibo, accessori per salsicce e per Kubbe
✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50/60Hz	✓ Dimensioni (L x H x P): 21.5 x 31 x 15 cm
✓ Peso: 2,45 Kg	