

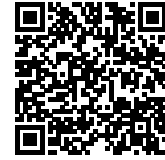


DEEGKLOPPER Wit 5KSMPB5W

Merk: KitchenAid

Model: 5KSMPB5W

€ 59,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Deze speciale deeghaak is een optioneel accessoire voor je KitchenAid mixer/keukenrobot. Hiermee maak je moeiteloos boter klein voor gelijkmatig, luchtig gebak zonder dat je de boter eerst hoeft te smelten. De boter kan dus smelten in de oven voor krokant en luchtig gebak. Dit accessoire is ook ideaal voor het pureren of kleinmaken van groenten en fruit en allerlei andere dagelijkse taken. Of je nu gebak maakt voor het gezin of vleespastei en guacamole voor een avond met vrienden, dit ingenieuze accessoire met zijn horizontale strepen helpt je. De deeghaak gebruikt de planetaire aandrijving van de mixer/keukenrobot om van koude boter kleine stukjes te maken voor gelijkmatige verdeling. En dit gaat een stuk sneller dan met een handmixer. Deze deeghaak is gemaakt van aluminium met antikleefcoating (maar hij is ook verkrijgbaar in roestvrij staal). Hij past op de mixer/keukenrobot met kantelbare kop van 4,3 of 4,8 L. Je maakt telkens weer heerlijk deeg dat met de hand gemaakt lijkt.

Deeghaak van wit email waarmee je moeiteloos boter kleinmaakt voor gelijkmatig, luchtig gebak en meer.

Deeghaak: wat zit er in de doos?

- Deeghaak
- Schrapper

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

Waarom de deeghaak zo fantastisch is

- Klopper speciaal voor gebak
- Mengt gemakkelijk koude boter door bloem
- Creëert hoogwaardig deeg van handgemaakte kwaliteit
- Verdeelt de ingrediënten gelijkmatig en minimaliseert het risico op te lang mixen
- Ook geschikt om te pureren of te versnipperen
- Past op de mixer/keukenrobot met kantelbare kop van 4,3 of 4,8 L.
- Gemaakt van wit aluminium met emailcoating
- Vaatwasserbestendig, dus eenvoudig schoon te maken

Versnipperen zonder stress

Versnipperd vlees valt altijd in de smaak. Met dit accessoire in je mixer maak je het eenvoudig. Kip, varkensvlees, rundvlees... de keuze is aan jou.

Horizontale messen houden van boter

De messen maken het snijden van boter eenvoudig, een beetje zoals een handmixer. Dat betekent dat de boter in de oven smelt om luchtzakken te creëren in bladerig deeg.

Luchtig deeg voor je creaties

Maak gebak om trots op te zijn. Je behaalt consistente resultaten voor taarten, koekjes, empanadas... die je elke keer zullen doen watertanden.

Met vertrouwen gebak maken

Het is een kunst om je eigen deeg te maken. De sleutel zit in die kleine stukjes koude boter die gelijkmatig door het deeg worden gemengd en je de knapperigheid geven waar je naar streeft.

Er zijn handmixers om dat werk te doen, maar onze deeghaak doet het allemaal voor je, en dat in enkele seconden. Ontworpen om koude boter te snijden, zonder te lang te mixen of op te warmen, voor moeiteloos zelfgemaakt gebak.

Hij pureert en versnippert ook

Dit slimme hulpstuk kan meer dan één trucje. Niet alleen neemt het de stress weg die zelfgemaakt gebak teweegbrengt, het neemt ook het zware werk weg van het pureren en versnipperen.

Vochtig, mals versnipperd vlees is heerlijk in zo veel recepten, van de klassieke kipsandwich tot burrito's met pulled pork. En pureer niet alleen aardappelen, maar probeer ook eens zoete aardappelpuree of gepureerd gekookt of zacht fruit als topping voor desserts. Deze klopper kan het allemaal aan.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

Dip mee

Hebben we al gezegd dat deze deeghaak ook perfect is voor het maken van grove dipsauzen? Een zelfgemaakte dipsaus kan een echte verrijking zijn voor een maaltijd, of om mee uit te pakken bij onverwachte gasten.

Met onze deeghaak maak je in een handomdraai allerlei indrukwekkende combinaties. Wat dacht je van blauwe kaas en zure room, krab en chilipeper, of spinazie en roomkaas? En laten we eerlijk zijn, het is geen tacoavond zonder een heerlijke guacamole erbij. Dip mee!

DEEGKLOPPER 5KSMPB5W

Deze speciale deeghaak is een optioneel accessoire voor je KitchenAid mixer/keukenrobot. Hiermee maak je moeiteloos boter klein voor gelijkmatig, luchtig gebak zonder dat je de boter eerst hoeft te smelten. De boter kan dus smelten in de oven voor krokant en luchtig gebak. Dit accessoire is ook ideaal voor het pureren of kleinmaken van groenten en fruit en allerlei andere dagelijkse taken. Of je nu gebak maakt voor het gezin of vleespastei en guacamole voor een avond met vrienden, dit ingenieuze accessoire met zijn horizontale strepen helpt je. De deeghaak gebruikt de planetaire aandrijving van de mixer/keukenrobot om van koude boter kleine stukjes te maken voor gelijkmatige verdeling. En dit gaat een stuk sneller dan met een handmixer. Deze deeghaak is gemaakt van aluminium met antikleefcoating (maar hij is ook verkrijgbaar in roestvrij staal). Hij past op de mixer/keukenrobot met kantelbare kop van 4,3 of 4,8 L. Je maakt telkens weer heerlijk deeg dat met de hand gemaakt lijkt.

SPECIFICATIE

Fysieke kenmerken

Kleur	Wit
Materiaal	Email

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		