



BATIDORA AMASADORA CON CABEZAL INCLINABLE DE 4,3L - CLASSIC - BLANCO

5K45SSEWH

4 accesorio(s) incluido(s)



Un verdadero clásico de KitchenAid

La repostería es solo el principio. Batir, remover, desmigar, amasar o machacar: esta versátil amasadora lo hace todo. Con las famosas curvas de KitchenAid y el exclusivo movimiento de órbita, este aparato no puede faltar en tu cocina.



Cabezal inclinable



Robusto cuerpo de metal moldeado a presión



2 años de garantía + 15 de derecho a reparación



Más de 15 accesorios opcionales

¿Qué incluye?

Tu nueva **amasadora KitchenAid Classic 5K45SS** incluye todos los accesorios de calidad básicos para empezar a crear inmediatamente.

4 accesorio incluido



Cuerpo de la amasadora

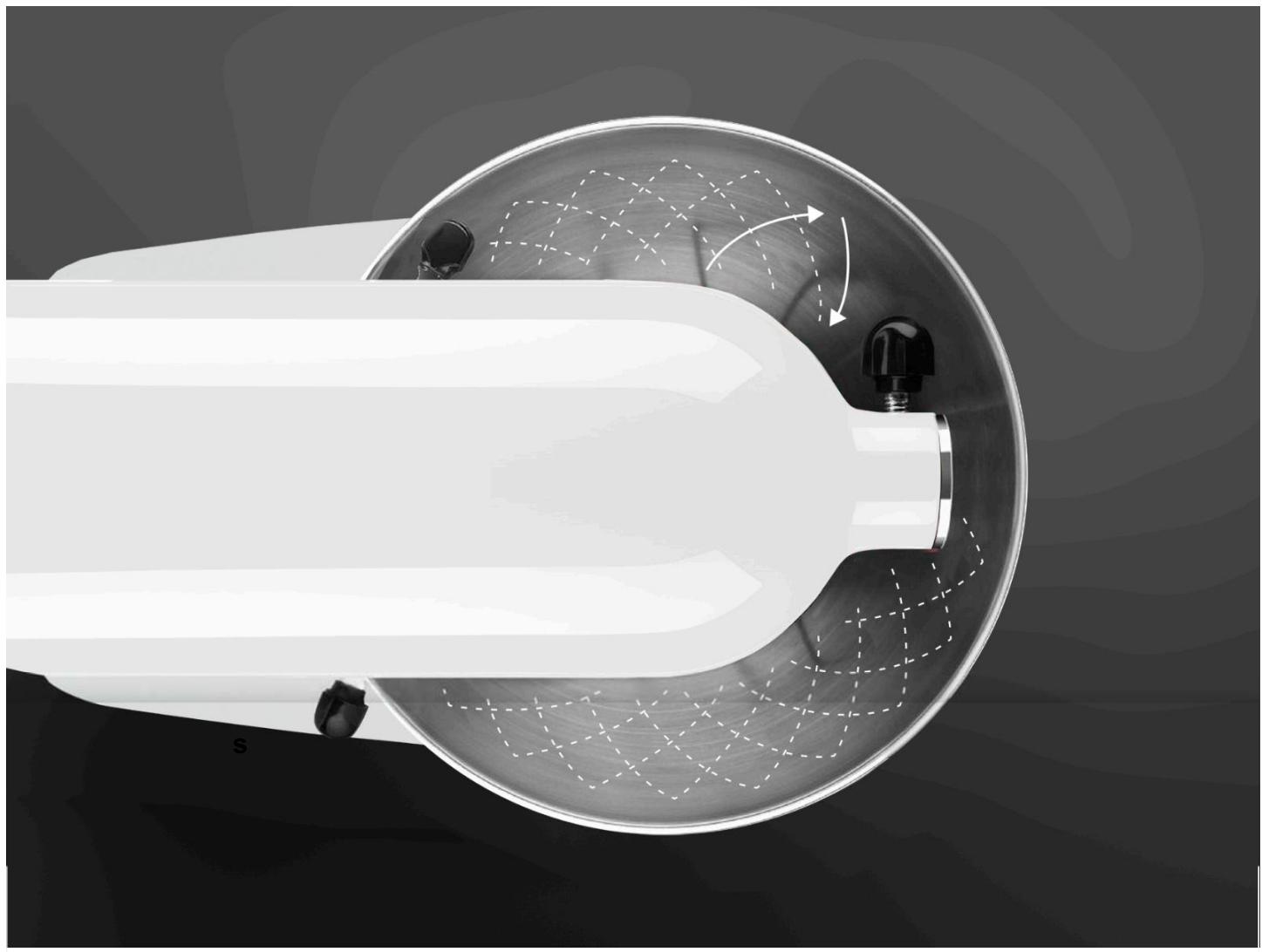


Bol de acero inoxidable de 4,3 l



Mezcla atemporalidad y potencia

Este modelo básico te ofrece lo que más te gusta de nuestras amasadoras. El icónico diseño redondeado, la durabilidad y la versatilidad que nos han llevado a ser la MARCA DE AMASADORAS N.º 1 DEL MUNDO (1). Independientemente de si vas a preparar tortitas, galletas, pulled pork, puré de patatas o masa para bagels, la amasadora KitchenAid puede con todo.



Tu amasadora clásica de confianza

La amasadora Classic de KitchenAid dispone de nuestro exclusivo "movimiento orbital". El eje gira en una dirección y los accesorios lo hacen en la contraria, alcanzando al menos 59 puntos a lo largo de la circunferencia del bol. Esto empuja los ingredientes hacia el centro para que todos se mezclen a la perfección.

Sus 10 velocidades te proporcionan un mezclado rápido, completo y preciso, independientemente de lo que estés haciendo. Solo tienes que deslizar la palanca de control de velocidad y dejar que la amasadora se encargue del trabajo pesado. Desde mezclar masa para tartas hasta preparar pan, montar nata o deshilachar pollo ya cocinado. Empieza con la velocidad 1 para remover con suavidad, hasta 6 para mezclar y empomar, y 10 para batir rápido.



Hemos pensado en todo para que tú puedas despreocuparte

Cuando vas a pasar tu preciado tiempo en la cocina, lo último que quieras es perderlo luchando con tu amasadora para ponerla a punto. Te alegrará saber que configurar esta amasadora con cabezal inclinable es pan comido: solo tienes que encajar el bol en su sitio, colocar el accesorio que quieras y bajar el cabezal. Basta con deslizar la palanca de velocidad para empezar.

Estamos bastante seguros de que limpiar tampoco es lo que más te gusta. Cuando hayas terminado de usar La amasadora KitchenAid Classic, puedes colocar el bol, la paleta (también llamada batidor plano) y el gancho amasador en el lavavajillas y lavar el batidor de varillas con agua tibia y jabón. Así puedes ir a hacer algo más divertido o simplemente descansar.



¿Qué cantidad puede hacer la amasadora KitchenAid de 4,3 l?

Ni demasiado grande, ni demasiado pequeña: esta amasadora mediana, es un modelo básico muy popular entre los amantes de la cocina que quieren mejorar sus habilidades. Mezcla igual de bien con cantidades más pequeñas que con la máxima cantidad de ingredientes, y es lo bastante resistente como para aguantar mezclas pesadas, como un plum cake.

A modo de guía rápida, con el bol de 4,3 l puedes montar hasta 1 litro de nata, mezclar 2,5 kg de masa para bizcochos o hacer unas 80 galletas (2). Suficiente para disfrutar con tu familia o amigos.



La amasadora que nunca te fallará

Al igual que todas nuestras amasadoras, está fabricada con materiales resistentes que combinan más de 100 años de experiencia en ingeniería. Nuestros clientes nos cuentan que las amasadoras KitchenAid son tan duraderas y fiables que se acaban convirtiendo en una especie de reliquia familiar.

Su estructura de metal moldeado a presión hace que sea sólida y firme para que no se mueva de la encimera. El revestimiento esmaltado es resistente y apto para alimentos, por lo que podrás usarla todo lo que quieras y confiar en que mantendrá un aspecto reluciente durante años. Incluye un bol de acero inoxidable de 4,3 l resistente a los arañazos, los olores y las manchas. Además, la garantía de 2 años te cubre en caso de que tengas algún problema.



¿Quieres aún más? ¡Añade un accesorio!

Todas nuestras amasadoras incluyen lo esencial: un batidor de varillas, un gancho amasador y una paleta (o batidor plano) que te ayudarán a hacer mucho más que mezclar. Dulce o salado, no dejes de crear. Si además le añades un accesorio, el mundo será tuyo.

La clave para ampliar tu repertorio es la toma de accesorios multiuso situada en la parte delantera de la amasadora. Puedes colocar todo tipo de herramientas y transformar tu amasadora en un rodillo para pasta, un cortador en espiral, un exprimidor, una embutidora de salchichas y mucho más. Podrás moler, picar, prensar, desmigar, cotar en tiras o en dados o mantecar para crear desde mermelada hasta lasaña o nutritivas hamburguesas vegetarianas.



¡Es oficial! Nuestras batidoras amasadoras te durarán muchos años

Estamos encantados de que LONGTIME® haya certificado todas nuestras batidoras amasadoras KitchenAid como productos diseñados para durar. Eso significa que no hay de qué preocuparse, estás eligiendo un electrodoméstico fiable y reparable que apoya un futuro sostenible. ¡Por muchos años de aventuras culinarias en casa!

Datos importantes

Especificaciones técnicas

Potencia	275
Maximum power	275
Tipo de Motor	AC (Alternating current)
Z_MOTOR	AC (Alternating current)
Potencia (Caballos)	0.190
Potencia (CV)	0.19
Voltaje (V)	220-240
Tensión	220-240
Conexión	275
Velocidad máx. de giro	220.000
Voltage (V)	220
Velocidad mín. de giro	58
Warming	58
Velocidad intermitente con un toque (Pulse)	58
Capacidad - Harina para repostería	0.900
Water capacity	58
Digital countdown indicator	0.9
Material del cuerpo	Zinc
Material of the body	Zinc
Longitud del cable de alimentación	115.0
Descaling indicator present	115
Control de velocidad electrónico	Sí
USP information 8	Sí
Altura del producto	353.0
Long description of the product	353
Anchura del producto	358.0
Largura del producto	221.0
EAN code	221
Altura del producto embalado	413.0
Measurement Image	413
Anchura del producto embalado	406.0
Largura del producto embalado	273.0
Product family	273
Peso neto (kg)	10.5
Material del Bol	Acero inoxidable
Peso neto	10.5
Type of carafe	Acero inoxidable
Peso bruto (kg)	11.5
Peso bruto	11.5
Capacidad - Masa	0.500
Base de masa	0.5
Capacidad - Claras de huevo	12
Capacidad- Nata montada	1.000
Nata montada	1
Capacidad - Pastel	2.500
Pasteles	2.5
Capacidad - Masa de Pan	1.700
Masa de pan	1.7
Capacidad - Puré de patatas	1.100
Puré de patatas	1.1