



Merk: **KitchenAid**
Model: 5KSMPB5SS

€ 79,00



Omschrijving

- Waarom de deeghaak zo fantastisch is
- Klopper speciaal voor gebak
- Mengt gemakkelijk koude boter door bloem
- Verdeelt de ingrediënten gelijkmatig en minimaliseert het risico op te lang mixen
- Creëert hoogwaardig deeg van handgemaakte kwaliteit
- Gelijkmatige verdeling van de ingrediënten
- Past op de mixer/keukenrobot met kantelbare kop van 4,3 of 4,8 L
- Gemaakt van premium roestvrij staal
- 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 het 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 gebak 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 versnipperert 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.

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 5KSMPB5SS

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 premium roestvrij staal (maar hij is ook verkrijgbaar in aluminium met antikleefcoating). 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.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur

Zilver

Materiaal

Roestvrij staal
(RVS)