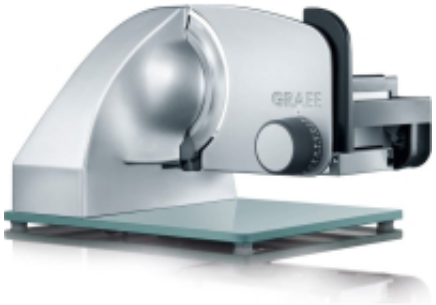
sklep internetowy www.MIXKUCHNIA.pl
Zagłoby 16 D | 02-495 Warszawa
NIP: 534-234-82-46
tel. (22) 667-40-00, 509-132-710

Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 05:54

Link do produktu: https://www.mixkuchnia.pl/wysylka-24h-krajalnica-uniwersalna-graef-master-m20-srebrny-z049276-p-27949.html



__WYSYŁKA 24H*__ | Krajalnica uniwersalna GRAEF MASTER M20 srebrny (Z049276)

Cena	**1 649,00 zł**
Cena poprzednia	~~**1 701,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępny na magazynie - info: 226674000**
Czas realizacji	**24 godziny**
Numer katalogowy	**Z049276**
Kod producenta	**Z049276**
Producent	**GRAEF**
Partner	autoryzowany PARTNER GRAEF

Opis produktu

Opis

Krojenie w kuchni może być szybsze, dokładniejsze i bezpieczniejsze aniżeli nożem!
Uniwersalna krajalnica marki Graef M20 to doskonałe urządzenie, które powinno znaleźć się w każdej kuchni. Metalowa konstrukcja, podstawa z hartowanego szkła oraz elementy ze stali nierdzewnej tworzą niepowtarzalny charakter tej krajalnicy. Jest to urządzenie, którym krojenie różnych produktów spożywczych na plastry jest przyjemnością!

Cichy silnik z niskim zużyciem energii
Krajalnica M20 marki GRAEF to energooszczędne urządzenie z cichym kondensatorowym silnikiem o mocy 170 W z bardzo niskim zużyciem energii.

Szeroki zakres krojenia
Krajalnica M20 marki GRAEF posiada obrotowy regulator grubości krojenia od 0 do 20 mm Dzięki temu rozwiązaniu użytkownik pokroi produkty spożywcze na jakiej chce grubości plasterki. Krajalnica ta posiada również podajnik dociskowy oraz prowadnicę zapobiegające przesuwaniu się żywności. Dzięki tym rozwiązaniom można kroić tak twarde jak i miękkie produkty spożywcze.

Wysokiej jakości nóż tnący
W krajalnicach marki Graef stosowane są noże tnące wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

Krajalnica M20 posiada nóż gładki o średnicy 170 mm.

Dedykowane dodatkowe akcesoria
Dodatkowymi dedykowanymi akcesoriami krajalnicy M20 są:

- ostrzałka D-1000, dzięki której nóż tnący zawsze będzie ostry.

- Minislice - wykonana z czarnego, higienicznego oraz wytrzymałego tworzywa, mocowana na wózku przystawka kątowa do krajalnic marki Graef, idealna do krojenia małych produktów / składników, w drobne, cienkie plasterki.

Krojenie za pomocą krajalnic marki Graef jest bezpieczne, proste, dokładne szybkie
W krajalnicach marki Graef zastosowano wiele rozwiązań technicznych zabezpieczających użytkowników przed urazami. Krajalnica M20 posiada zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem, tryb pracy ciągłej i chwilowej.

Idealnie rozwiązanie, bezpieczna obsługa
Krajalnica M20 jest urządzeniem, które spełni wszystkie oczekiwania użytkowników domowych, a także firmy cateringowe i gastronomiczne. Dzięki możliwością jakie daje ta krajalnica praca w kuchni staje się przyjemnością, a przygotowane za jej pomocą dania dziełami sztuki!

Opakowanie nie zawiera ostrzałki D-1000.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA:

Długość: 370 mm
Szerokość: 310 mm
Wysokość: 240 mm
Średnica tarczy tnącej: 170 mm
Wysokość cięcia: 140 mm
Długość cięcia: 220 mm
Grubość cięcia: 0-20 mm
Zasilanie: 230 V
Moc: 170 W
Waga: 8,5 kg

Kup na RATY



1. Klient dokonuje zakupu wybierając formę płatności "eRaty Santander" i wypełnia wniosek kredytowy, do którego link zostanie automatycznie wygenerowany po złożeniu zamówienia.

2. Bank wydaje wstępną decyzję kredytową.

3. Sposób zawarcia umowy:

3A. Klient potwierdza chęć zawarcia umowy o kredyt:
- realizuje przelew potwierdzający w kwocie 1 zł
- przesyła (opcjonalnie) skany dokumentów o dochodach

UWAGA: proces trwa nawet 15 minut!

3B. Klient zapoznaje się z dokumentacją kredytową, podpisuje, wkłada do załączonej koperty zwrotnej (opcjonalnie także dokumenty o dochodach), zakleja kopertę i przekazuje kurierowi.

4. Bank wydaje decyzję kretydową i upoważnia Sklep do wydania towaru.

5. Sklep wysyła towar do Klienta.

Kalkulator rat

OBLICZ

Informacje o wymaganiach

SPRAWDŹ

Kup na RATY





Kalkulator rat

OBLICZ

Informacje o wymaganiach

SPRAWDŹ