

# Optionales Zubehör für die KitchenAid-Küchenmaschine **Ganzmetall Fleischwolf** 5KSMMSGA



- **Langlebiger Fleischwolf aus Metall**  
Zum Verarbeiten von Zutaten zu gesunden, frischen Rezepten  
Hacken von frischem Fleisch für Wurst und Burger, Reiben von Hartkäse, Zerkleinern von trockenem Brot und vielem mehr  
Kann im Kühl- oder Gefrierschrank vorgekühlt werden, so dass die kalte Temperatur beibehalten wird, für saubere und sachgemäße Verarbeitung des Fleisches
- **Feine, mittlere und grobe Mahlscheibe, 2 Wurstfüllhörner**  
Zur einfachen Zubereitung von frischen und kreativen Mahlzeiten
- **Breiteres Einfülltablett\***  
Zur Verarbeitung großer Mengen an Zutaten, abnehmbar, platzsparend aufzubewahren
- **Mit Reinigungsbürste**  
Zum einfachen Entfernen von Lebensmittelresten von Mahlscheiben und anderen Teilen
- **Einfache Aufbewahrung**  
Der Ganzmetall Fleischwolf wird im praktischen Aufbewahrungsbehälter geliefert. So sind alle Teile gut verstaut und schnell griffbereit
- **Kompatibel mit allen KitchenAid-Küchenmaschinen**  
Einfaches Anbringen an der Zubehörnabe der Küchenmaschine ermöglicht ein müheloses und schnelles Mahlen

\*Im Vergleich zum Modell 5FGA

# Optionales Zubehör für die KitchenAid-Küchenmaschine

## Ganzmetall Fleischwolf 5KSMMGA

### TECHNISCHE DATEN

Material Gerät		Aluminium
Material Mahlscheiben		Edelstahl
Material Wurstfüllhorn		Kunststoff
Produktabmessungen	H x B x T	21,2 x 13,9 x 22,1 cm
Abmessungen der Verpackung	H x B x T	16 x 26 x 41 cm
Abmessungen der Umverpackung	H x B x T	34 x 27,5 x 41,5 cm
Umverpackung		2
Nettogewicht		1,1 kg
Bruttogewicht		2,5 Kg
Bruttogewicht Umverpackung		5,5 kg
Herkunftsland		China

REFERENZ	BESCHREIBUNG	EAN	EAN Umverpackung
5KSMMGA	Ganzmetall Fleischwolf	5413184410001	5413184410018

### STANDARDZUBEHÖR



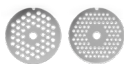
#### Ganzmetall Fleischwolf

Der Ganzmetall Fleischwolf von KitchenAid meistert die größten Herausforderungen bei der Zubereitung frischer Zutaten



#### Edelstahl-Messer

Für die Verarbeitung von weichen und harten Zutaten.



#### Feine und mittlere Mahlscheibe

Mahlscheibe fein (3mm) und mittel (4,5mm) zum Zerkleinern von Fleisch und trockenem Brot.

Feine Scheibe zur Herstellung von Paté, Babynahrung, Aufstrichen, Burgern, feinsten Würsten.

Mittlere Scheibe zur Herstellung von Burgern, Suppen, Eintöpfen, Bratlingen und Wurstpasteten usw. ...



#### Grobe Mahlscheibe

Mahlscheibe grob (8mm), zum Hacken von Fleisch (Chili con Carne, italienische Fleischsoßen, herzhaftes Fleischpasteten), Gemüse und Käse.



#### Wurstfüllhörner und Mahlmesser

Zum Füllen von Wurst und zur Zubereitung frischer und kreativer Mahlzeiten



#### Reinigungsbürste und Stopfer

Reinigungsbürste: Zur einfachen Reinigung der Mahlscheiben und anderen Teilen des Fleischwolfes.

Stopfer: Aus Kunststoff, spülmaschinengeeignet.