

Kitchen Mill™

מטחנה ביתית

חיים בריאים מתחילים בשימוש במרכיבים הטריים ביותר
לטחון בבית זה מזין, איכותי, חסכוני וכשר יותר



יתרונות ה-Kitchen Mill

ליבת המטחנה הינה פטנט רשום, ומורכבת מתא טחינה מיקרונטי (Micronetic™) עם רחיים העשויות מפלדת אל-חלד. לרחיים אלה יש את כל היתרונות שיש לרחיים מאבן, אך ללא החסרונות. בשיטה הנוכחית הקמח אינו נדבק לרחיים, אינו גורם לזיגוגם ואינו מפסיק את פעילות המכונה.

טוחנת את כל סוגי הגרגירים היבשים

חיטה • שעורה • כוסמין • שיפון שיבולת שועל
תירס • אורז סויה • דוחן • חומוס • כוסמת שעועית
• דורה • מש • עדשים אפונה • ועוד

הטחינה הביתית מאפשרת

שליטה על מקורות הקמח • מניעת תוספות זרות לקמח
• אפשרות לברור את החרקים לפני הטחינה • ביטול הצורך בניפוי הקמח • הפקת קמח מזין ברמה גבוהה ביותר • חסכון כלכלי ברכישת קמח מסוג שאינו שכיח

פרטים נוספים

הספק: 1760 וואט
מהירות: 1 ק"ג/2.5 דק'
נפח מיכל הקיבול: 6 ליטר (כ-2.3 ק"ג חיטה)
משקל: 3.6 ק"ג
מידות בעת האחסון: 25 x 20 x 15 ס"מ
שליטה על דרגת הטחינה
מיכל שקוף
אחריות לשנה
ארץ יצור: ארה"ב



מוצאפיה
לשיפור איכות החיים

לפרטים נוספים: 02-6259074
www.mozapiya.com