

Link do produktu: <https://www.perfekcyjnydom.pl/okragla-waga-kuchenna-z-zestawem-desek-do-krojenia-p-954.html>

Okrągła waga kuchenna z wymiennymi deskami do krojenia – 3 kg



Cena	49,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	PD-EK-1092

Opis produktu

Salter 1092 WHDR Chop & Weigh – waga kuchenna 2w1 z wymiennymi deskami do krojenia

Elektroniczna waga kuchenna Salter 1092 WHDR Chop & Weigh łączy dwie czynności wykonywane podczas przygotowywania posiłków: odmierzanie składników i ich krojenie. Zamiast korzystać z osobnej wagi oraz kilku dodatkowych podkładek, możesz wykorzystać **wymienne deski do krojenia, które pełnią również funkcję platform ważących**.

Okrągła konstrukcja, maksymalne obciążenie **3 kg**, rozdzielczość pomiaru **1 g** oraz wyświetlacz LCD sprawiają, że urządzenie nadaje się do codziennego gotowania, przygotowywania wypieków i odmierzania porcji składników.

Salter 1092 wyróżnia się również **wbudowanym minutnikiem do 99 minut**. To praktyczne rozwiązanie, gdy podczas przygotowywania potraw trzeba nie tylko kontrolować masę produktów, lecz także odmierzać czas.

Jedna waga, więcej możliwości – na czym polega system Chop & Weigh?

Najważniejszą cechą modelu Salter 1092 WHDR są **wymienne deski do krojenia**. Pełnią one funkcję powierzchni roboczych, które można umieścić na wadze, a następnie zdjąć i wykorzystać do przygotowywania składników.

Rozwiązanie to pozwala wygodniej zorganizować pracę w kuchni. Produkty można odmierzyć, przenieść na deskę i przygotować do dalszego wykorzystania bez konieczności zajmowania blatu dużą liczbą dodatkowych akcesoriów.

Deski występują w różnych kolorach, co pomaga rozróżniać powierzchnie wykorzystywane do przygotowywania poszczególnych produktów.

Ważne: krojenie wykonuj na zdjętej desce, ustawionej na stabilnym blacie. Nie należy kroić produktów na desce umieszczonej bezpośrednio na mechanizmie ważącym, ponieważ nacisk noża może uszkodzić urządzenie.

Dlaczego warto wybrać wagę kuchenną Salter 1092?

- **Funkcja 2w1** – elektroniczna waga i wymienne deski do krojenia w jednym zestawie.
- **Zakres ważenia do 3 kg** – odpowiedni do odmierzania codziennych składników kuchennych.
- **Rozdzielczość 1 g** – pozwala kontrolować ilość mąki, cukru, przypraw i innych produktów.
- **Minutnik do 99 minut** – przydatny podczas przygotowywania potraw i wypieków.
- **Funkcja tarowania** – wygodne ważenie produktów w misce lub pojemniku.
- **Wymienne, kolorowe deski** – ułatwiają organizację miejsca pracy.

-
- **Możliwość mycia desek w zmywarce** – wygodniejsze utrzymanie ich w czystości.
 - **Wyświetlacz LCD 5,5x2,4 cm** – ułatwia odczyt wskazań.
 - **Okrągła, kompaktowa konstrukcja** – praktyczna do przechowywania w kuchni.

Jak korzystać z wymiennych desek do krojenia?

System Chop & Weigh sprawdzi się zarówno podczas przygotowywania prostych posiłków, jak i bardziej wymagających przepisów.

1. **Wybierz deskę** odpowiednią do przygotowywanych produktów.
2. **Umieść deskę na wadze** i wyzeruj wskazanie, korzystając z funkcji tarowania.
3. **Odmierz potrzebną ilość składników**, kontrolując wynik na wyświetlaczu.
4. **Zdejmij deskę z wagi** i ustaw ją na stabilnej powierzchni roboczej.
5. **Pokrój lub przygotuj składniki**, a następnie przenieś je do garnka, miski lub na patelnię.
6. **Po zakończeniu pracy umyj deskę** zgodnie z zaleceniami producenta.

Takie rozwiązanie łączy wygodne odmierzanie składników z praktyczną organizacją pracy na kuchennym blacie.

Minutnik do 99 minut – więcej niż zwykła waga elektroniczna

Salter 1092 WHDR został wyposażony w **funkcję odmierzania czasu do 99 minut**. Dzięki niej urządzenie może pełnić również rolę kuchennego minutnika.

Funkcja sprawdza się między innymi podczas:

- kontrolowania czasu gotowania makaronu lub kaszy,
- odmierzania czasu przygotowywania jajek,
- przygotowywania domowych wypieków,
- kontrolowania czasu kolejnych etapów przepisu,
- organizowania pracy przy kilku przygotowywanych jednocześnie potrawach.

Połączenie funkcji ważenia i minutnika ogranicza konieczność korzystania z osobnych urządzeń kuchennych.

Funkcja tarowania – odmierzaj składniki bez dodatkowych naczyń

Tarowanie pozwala wyzerować wskazanie po ustawieniu na wadze naczynia lub platformy. Dzięki temu można odmierzać kolejne produkty bez uwzględniania masy używanej miski.

Przykładowo: ustaw miskę na wadze, wyzeruj wynik i dodaj 300 g mąki. Następnie ponownie zastosuj tarowanie, aby odmierzyć odpowiednią ilość cukru lub kolejnego składnika.

Należy pamiętać, że łączna masa naczynia i wszystkich składników nie może przekroczyć maksymalnego obciążenia wynoszącego 3 kg.

Do czego przyda się waga Salter Chop & Weigh?

Przygotowywanie sałatek i warzyw

Wymienne deski pozwalają zorganizować odmierzanie i krojenie produktów podczas przygotowywania sałatek, surówek oraz dodatków do obiadu.

Domowe ciasta i wypieki

Rozdzielczość 1 g ułatwia odmierzanie mąki, cukru, masła i innych składników potrzebnych do przygotowywania ciast, ciasteczek oraz domowego pieczywa. Minutnik może pomóc kontrolować kolejne etapy przepisu.

Codzienne gotowanie

Waga sprawdzi się przy odmierzaniu produktów sypkich, warzyw, owoców, makaronu i kaszy. Dzięki wymiennym platformom można sprawniej organizować kolejne czynności kuchenne.

Kontrolowanie wielkości porcji

Pomiar masy produktów może być przydatny podczas przygotowywania porcji według określonej gramatury. Model Salter 1092 służy do ważenia składników i nie posiada potwierdzonej funkcji automatycznego obliczania kalorii.

Dane techniczne Salter 1092 WHDR

Parametr	Specyfikacja
Producent	Salter
Seria	Chop & Weigh
Model	1092 WHDR
Numer katalogowy sklepu	PD-EK-1092
Rodzaj	Elektroniczna waga kuchenna 2w1
Maksymalne obciążenie	3 kg
Rozdzielczość pomiaru	1 g
Funkcja tarowania	Tak
Minutnik	Do 99 minut
Wyświetlacz	LCD, 5,5x2,4 cm
Jednostki ważenia	Kilogramy i funty
Platformy	Wymienne deski do krojenia
Kolory desek	Różne kolory
Mycie desek w zmywarce	Tak
Zasilanie	1 bateria CR2032
Kolor urządzenia	Biały
Wymiary	25,5x25,5x4,6 cm
Stan produktu według oferty	Nowy

Jaką wagę kuchenną wybrać – z deskami czy klasyczną?

Wybór zależy przede wszystkim od sposobu przygotowywania posiłków i ilości miejsca na kuchennym blacie.

Salter 1092 Chop & Weigh będzie odpowiedni, jeśli zależy Ci na połączeniu wagi z wymiennymi powierzchniami do krojenia oraz na dodatkowej funkcji minutnika.

Jeżeli preferujesz prostą, kompaktową konstrukcję bez wymiennych desek, poznaj [wagę kuchenną Salter 1066 BKDR z dużym wyświetlaczem LCD](#).

Jeśli potrzebujesz większego zakresu ważenia, sprawdź również [wagę Salter Contour 2 do 6 kg](#).

Do odmierzania produktów w osobnym stalowym naczyniu możesz rozważyć [wagę kuchenną z misą stalową i funkcją ważenia płynów](#).

Najczęściej zadawane pytania – FAQ

Czy deski do krojenia można zdejmować?

Tak. Model Chop & Weigh wyposażono w wymienne deski, które można zdjąć z urządzenia i wykorzystać jako osobne powierzchnie do przygotowywania produktów.

Czy można kroić produkty bezpośrednio na wadze?

Deskę należy zdjąć z mechanizmu ważącego i położyć na stabilnym blacie. Krojenie na platformie umieszczonej na wadze może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Czy wymienne deski można myć w zmywarce?

Tak. Zgodnie z opisem produktu wymienne platformy przeznaczone do krojenia można myć w zmywarce. Samego mechanizmu wagi nie należy zanurzać w wodzie.

Jakie jest maksymalne obciążenie wagi Salter 1092?

Maksymalne obciążenie wynosi 3 kg, a rozdzielczość odczytu to 1 g.

Czy waga ma minutnik?

Tak. Salter 1092 WHDR posiada wbudowany minutnik umożliwiający odmierzanie czasu do 99 minut.

Jaką baterią zasilana jest waga?

Urządzenie wymaga jednej baterii CR2032. Informacja o zasilaniu nie potwierdza, czy bateria znajduje się w zestawie.

Sprawdź inne wagi i akcesoria kuchenne

W sklepie PerfekcyjnyDom.pl znajdziesz również [wagi kuchenne elektroniczne i mechaniczne](#) o różnych zakresach ważenia i funkcjach.

Przy kompletowaniu wyposażenia warto odwiedzić także kategorię [akcesoriów kuchennych do gotowania i pieczenia](#).

Salter 1092 Chop & Weigh – wygodne ważenie i krojenie składników

Salter 1092 WHDR wyróżnia się na tle tradycyjnych wag połączeniem elektronicznego pomiaru masy, wymiennych desek do krojenia oraz minutnika. To praktyczny wybór dla osób, które chcą uporządkować przygotowywanie posiłków i korzystać z kilku przydatnych rozwiązań w jednym urządzeniu.