



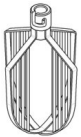



SMAKY**SMAKYBLANDARE VERKTYGSLISTA**

VERKTYG	Användning	Används till	Rekommenderade hastigheter
 SPADE *Standard	Multi-användning	Potatismos Kaksmet Glasyr	1:an i början 2:an som avslutning
 VISP *Standard	Vispning av luft i lätta produkter	Grädde Äggvita	2:an och 3:a 3:an och 4:an (enbart 80 lit blandare med 4 hastigheter)
 KROK *Standard	Mixning Vikning Sträckning av deg	Bröddeg Pizzadeg	1:an och 2:an OBS! Ej 3:an!
 E -KROK **Tillval	Mixning Vikning Sträckning av deg	Bröddeg Pizzadeg	1:an och 2:an OBS! Ej 3:an!
 C-VISP **Tillval	Kraftig vispning	Potatis Smör Majonnäs Lätt glasyr	1:an och 2:an
 FÖRSTÄRKT VISP **Tillval	Kraftig vispning	Sockerkaka Lätt marshmallow	2:an och 3:a 3:an och 4:an (enbart 80 lit blandare med 4 hastigheter)

*Standardverktyg som ingår vid köp av blandningsmaskin.

**Tillval-beställningsvara.