



PROFI-FLACHRÜHRER
TAIFUN



DAMIT DIE LIEBE
EWIG WÄHRT ...

... halte Dich stets an folgenden Leitfaden:

1. Dein Taifun sollte ausschließlich mit einer **Geschwindigkeitsstufe von 4 bis max. Stufe 6** betrieben werden, abhängig von der Festigkeit deiner Lebensmittel.
2. Dieser Profi-Flachrührer sorgt mit seinem 30° Profil und seiner zusätzlichen Strebe für ein **besonders gründliches Verarbeiten** aller Zutaten.
3. Für das reibungslose Verarbeiten von Butter, sollte diese im Vorfeld auf **Zimmertemperatur** gebracht werden.
4. Nach getaner Arbeit darf Dein Taifun natürlich in der **Spülmaschine** gereinigt werden!
5. **Dein Taifun ist ein Unikat!** Von Hand poliert kann er hier und da kleine Abweichungen und Kratzer aufweisen, dies beeinträchtigt diesen Profi-Flachrührer in keinsten Weise in seiner **hervorragenden Leistung** und ist kein Grund zur Reklamation.

Passend für folgende KitchenAid® 4,3l und 4,8l Küchenmaschinen:

Classic 4,3 Liter	5K45SS
Ultra Power 4,3 Liter	KSM90
Artisan 4,8 Liter	KSM125, KSM150, 5KSM156, 5KSM175, 5KSM180, 5KSM185, 5KSM200

Benutze Deinen Taifun ausschließlich mit den o.g. Modellen und im Einklang mit den Hinweisen, Anforderungen und Sicherheitsvorkehrungen, welche Du der Bedienungsanleitung deiner Küchenmaschine entnehmen kannst.

Der Profi-Flachrührer Taifun ist geschützt von Kitty Professional®

Greife bei laufendem Motor niemals mit der Hand in die Rührschüssel!

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

Das Produkt ist rostfrei. Sollte sich unter bestimmten Umständen Flugrost an der Oberfläche bilden, ist dies kein Grund zur Reklamation. Ein weiches Tuch und etwas Zitronensaft lösen das Problem wortwörtlich.

Kitty Professional® haftet nicht für Schäden an Deiner Küchenmaschine!

Für weitere Infos und Support besuche
www.kitty-professional.com

KitchenAid® ist die eingetragene Marke eines Unternehmens,
welches mit Kitty Professional in keiner Verbindung steht.