Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

the MixMaster II Espressions



8 756571 195608

Categorie: Keukenrobot
Merk: Espressions
Model: EP9560

399,00€

OMSCHRIJVING

Haal de verse bakker in huis. Voor het mooiste pasta- en brooddeeg, opgeklopte eiwit en glad gemixte cookie dough. Waar vakmanschap en dagelijks bakken samenkomen. Perfect deeg voor brood, pasta, opgeklopte eiwit en glad gemixte cookie dough – elke keer weer. Krachtig, veilig en eenvoudig in gebruik.

Deze krachtige en stille mixer biedt 12 traploos instelbare snelheden, groot mengvermogen en optimaal gebruiksgemak.

Eigenschappen

Vermogen: 1.000 watt inductiemotor van commerciële kwaliteit.
Gewicht: 8,4 kg.
Afmetingen: 35 x 35 x 21 cm.
Materiaal: Geborsteld gegoten aluminium, roestvrij staal.

Ook met vette vingers

Voorzien van een grote bedieningsknop met antislip afwerking, een traploze snelheidsinstelling en een

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

Powered by Niwzi Media Group

unieke en praktische pauze functie voor het desgewenst onderbreken van het mengproces. Snelheid en tijd worden onthouden en met een druk op de knop weer gestart.

Met één hand te openen

Cupcakes maken met de kinderen? De MixMaster is niet alleen een complete maar ook zeer veilige machine. Zo is de zware mixkop met één hand te openen dankzij het slimme liftmechanisme. Daarnaast is de Mixmaster uitgerust met een startbeveiliging zodat de motor niet draait als de mixkop geopend is. De 'slow-start' functie voorkomt het opspatten van slagroom, cake- of pannenkoeken beslag. De scharnieropening is afgedekt, wel zo veilig en hygiënisch.

Ga voor een perfect resultaat

Voor het kloppen van eiwit en slagroom, het kneden van pizza- en brooddeeg en het mengen van pannenkoek- en cakebeslag, de MixMaster is je perfecte keukenhulp. De speciaal vormgegeven kneedhaak en flexibele garde leiden tot het perfecte kneed- en mixresultaten in combinatie met de planetarische mixbewegingen. De nieuwe RVS klopper is ideaal voor cakebeslag. Tot maar liefst 1 kg. brooddeeg en 500 gram pasta deeg, de MixMaster kan alles aan.

-

SPECIFICATIE

Accessoires

Deeghaak/kneedmes meegeleverd	✅
Klopper/Garde meegeleverd	✅

Algemeen

Aantal snelheden	12
Type keukenrobot	Kookrobot

Functies

Kookfunctie	✅
Mixfunctie	✅

Fysieke kenmerken

Breedte	21
Diepte	35
Gewicht	8.4
Hoogte	35
Kleur	Zilver
Materiaal	roestvast staal,

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

ALUMINIUM

Stroom

Vermogen	1000

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		