

MSM88190 – « MaxoMixx »

Mixeur plongeant métal – 800 W

| | |
|---|---|
| Référence | MSM88190 |
| Caractéristiques : | |
| Coloris | Métal |
| Puissance | 800 W |
| Variateur de vitesses | ● |
| Nombre de vitesses | 12 + turbo |
| Matériel du pied | Inox avec: 4 lames aiguisées « QuattroBlade Pro ». |
| Bouton d'éjection automatique des accessoires | ● |
| Rayon d'action du cordon extensible | Jusqu'à 2,5 m |
| Revêtement « Soft-Touch » antidérapant | ● |
| Accessoires lavables au lave-vaisselle | ● |
| Accessoires | |
| Bol mélangeur gradué avec couvercle | ● |
| Mini-hachoir | ● |
| Fouet inox | ● |
| Robot | <ul style="list-style-type: none"> ● Capacité totale 2L / utile 1,25L ● Couteau multifonction inox ● Insert à râper (fin) ● Insert à râper (épais) ● Insert à émincer (fin) ● Insert à émincer (épais) ● Pétrin en plastique |
| Lame à piler la glace | ● |
| Logistique : | |
| Poids net (kg) | 2,54 |
| Poids brut (kg) | 3.09 |
| Dimensions appareil (H x l x P) mm | 402 x 63 x 63 |
| Dimensions appareil emballé (H x l x P) mm | 350 x 205 x 265 |
| Palette | 75 |
| Colisage | 1 |
| EAN | 4242002764399 |

MaxoMixx : une ergonomie hors norme digne des plus grands chefs.

Au design sobre et contemporain, ce mixeur plongeant conjugue parfaitement performance et praticité.



Esthétique

Conception tout en métal, avec des matériaux nobles pour une meilleure longévité.

Moteur DC

Puissant, silencieux et léger

Cordon extensible jusqu'à 2,5m

pour cuisiner librement. Pratique, le cordon ne va jamais tremper dans la casserole en cours de préparation.



Performante

Des performances à toute épreuve pour des préparations réussies en un clin d'œil grâce à la puissance du moteur (800 W) et au pied inox doté des 4 lames innovantes « QuattroBlade Pro ».



Mini-hachoir pour hacher finement les aliments, herbes, oignons...



Fouet pour réaliser toutes sortes d'émulsions: les blancs en neige, la crème chantilly, la mayonnaise...

Accessoires lavables au **lave-vaisselle**.



Bol mélangeur gradué avec couvercle



Lame pour réaliser de la glace pilée



Accessoires robot:

- Bol gradué de capacité: 1,25 l / 2 l
- Un couteau multifonction inox pour hacher et mélanger toutes vos préparations.
- Pétrin en plastique
- 2 inserts à râper fin ou épais les carottes, le fromage ou les choux etc..
- 2 inserts à émincer fin / épais les oignons, les concombres ou les courgettes ...

Mixez, hachez, mélangez, fouettez, émincez et râpez le tout avec un seul appareil.

Pratique :

- Poignée antidérapante « Soft-Touch » pour une parfaite prise en main.
- Une manipulation intuitive et facilitée grâce aux larges boutons de commande et au variateur de vitesses (12 vitesses + turbo).
- Mise en place et éjection automatique des accessoires en un seul click.

