



Cuisson & Multifonction : le robot le plus complet

Ultra-polyvalent grâce à sa cuve métal et ses cuves transparentes multifonction, idéal pour les novices en cuisine comme pour les experts.

Tout réussir de l'entrée au dessert :

soupes, sauces, plats mijotés, cuisson vapeur, risottos, purées, pain et brioches, blancs en neige, boissons, desserts, plats bébé...



Induction : rapide et précis

Système de chauffe par induction:

montée en température plus rapide, plus précise (réglage au degré près) et plus sûre.

Réglage de la température de 31 à 140°C.

Réglage du temps de 5 secondes à 2 heures.



12 programmes AUTO : facile

Cuisson: soupe moulinée, soupe veloutée, mijotage, vapeur.

Boulangerie: pain/brioche, pâte/gâteau, blancs en neige.

Blender: smoothie, glace pilée, dessert glacé.

+ Robot et Expert

Le cook expert cuisine pour vous!



Multifonction : ultra polyvalent

En deux temps trois mouvements, vous pouvez adapter les 3 cuves transparentes pour enchaîner les préparations. une qualité de coupe parfaite, que ce soit pour hacher, émincer ou râper



+ de 300 recettes

1 livre 360 p. (Marabout) avec + de 300 idées de l'entrée au dessert

1 application pour mobile et tablette offerte

pour découvrir encore plus de recettes, de conseils et d'astuces.



magimix



DESCRIPTIF TECHNIQUE

Cook EXPERT



Accessoires fournis	Lame universelle Panier vapeur + plateau intermédiaire Batteur à blancs Spatule cuve métal résistante au chaud	Couteau métal (avec protection lame) 4 disques: éminceur 2mm, râpeur 2mm, éminceur 4mm, râpeur 4mm (+ prolongateur) Boîte de rangement 4 disques avec couvercle pivotant Mini cuve + mini couteau Adaptateur cuves Robot Spatule robot
Cuves Capacités totales	Cuve métal (3,5L) Panier vapeur (2,5L)	Grande cuve : hacher, mixer (3,6L) Midi cuve : émincer et râper (2,6L) Mini cuve : petites préparations (1,2L)
Capacités de travail maximales	2,5 l de soupe 2,5 l de préparation mijotée 1 kg de purée 6 blancs en neige 0,6 kg de pommes de terre, carottes... vapeur 0,8 kg de pâte à pain 0,6 kg de pâte à brioche 1,2 kg de pâte à gâteaux 400 g de fruits surgelés	1,4 kg de carottes, concombres... 1,4 kg de viande
Matériaux	Cuve Thermo (double paroi) inox Couvercle en verre vision 360° /100% étanche	Cuves et couvercle 0% BPA Disques et couteaux en acier inoxydable label Sabatier
Livré avec	Livres de recettes Marabout : + de 300 idées Appli Apple & Androïd, tous mobiles et tablettes Mode d'emploi Balance indépendante (de 10 g à 10 kg)	
Autres	Interface digitale couleur intuitive 12 Programmes recettes AUTO Programme Rinçage AUTO Menu réglages (son, langue, mise en veille...) Double paroi : maintien au chaud 2h	
Puissance/ Voltage/ Fréquence	Moteur 900 W / Cuisson 900 W 230 V / 50 Hz	
Economie d'énergie	Mise en veille automatique réglable (de 2 à 8 min) Consommation en veille < 0,5 W , interrupteur : 0 W	
Longueur cordon	1 m	
Certifications	CE	
Garantie	Accessoires garantis 3 ans pièces / 2 ans main d'oeuvre Moteur garanti 30 ans (ou 1000h d'utilisation moteur)	
Pays d'origine	France	
Dim. robot (HxLxP)	370 x 335 x 390 mm	
Dim. Emb. (HxLxP)	546 x 632 x 296 mm	
Poids du robot (avec cuve métal)	11 kg	
Poids brut (poids total avec emballage)	19,3 kg	
Poids emballage	2,7 kg	
Colisage	1	

- Ref 18 900 Chrome mat
- Ref 18 903 Noir
- Ref 18 904 Rouge

Code EAN emballage unitaire
EAN 3 519 280 18900 0
EAN 3 519 280 18903 1
EAN 3 519 280 18904 8



magimix

