



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 & Android, 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

Code EAN emballage unitaire

EAN 3 519 280 18900 0

EAN 3 519 280 18903 1

EAN 3 519 280 18904 8

Ref 18 900 Chrome mat

Ref 18 903 Noir

Ref 18 904 Rouge



magimix

