

Accessorio in opzione



Spremiagrumi
per aggiungere direttamente
un succo d'agrumi ai vostri
smoothie, cocktail...



Blencups
2 bicchieri da 400 e 700 ml
per mescolare la propria bibita
e portarla con se!



Mini bacinella
per le spezie, composte di frutta
e piccole preparazioni.



Libro di ricette



Lista della spesa,
Ricette preferite,
Ricette degli internauti



Ref : 460876 - 06/2017

Maino Carlo SRL - Via G.Piazzi,1
20159 Milano
Phone: +39 02 66 86 294
info@mainocarlo.it - www.magimix.it

Blender



magimix

I "Vantaggi" Magimix

Il Blendermix permette di ottenere una consistenza davvero vellutata per gli smoothies, per le minestre e gli impasti per le crepe. Potete anche realizzare ghiaccio tritato e semifreddi in un batter d'occhio!

Multifunzione

Per realizzare qualsiasi tipo di preparazione: cocktail, frullati, smoothie, vellutate, minestre, zuppe, pasta per le crepe, sorbetti veloci...

4 funzioni pre-programmate:

Ghiaccio tritato, Smoothies, Minestre, Semifreddi

Modo manuale:

Controllo ottimale delle vostre preparazioni grazie al variatore di velocità.

Semplice

Facile da usare:

Funzioni pre-programmate

Variatore di velocità

Spatola miscelatrice per preparazioni dense.

Base grande stabile

Facile da pulire:

Completamente smontabile

Modo pulizia espressa

Efficace

Sistema esclusivo **BlenderMix**, turbolenza ottimizzata per un'emulsione perfetta.

Capacità 1,8 litri

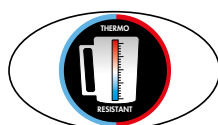
Potente e silenzioso:

600 à 15 000 giri/minuto, 1200W

Avvio progressivo

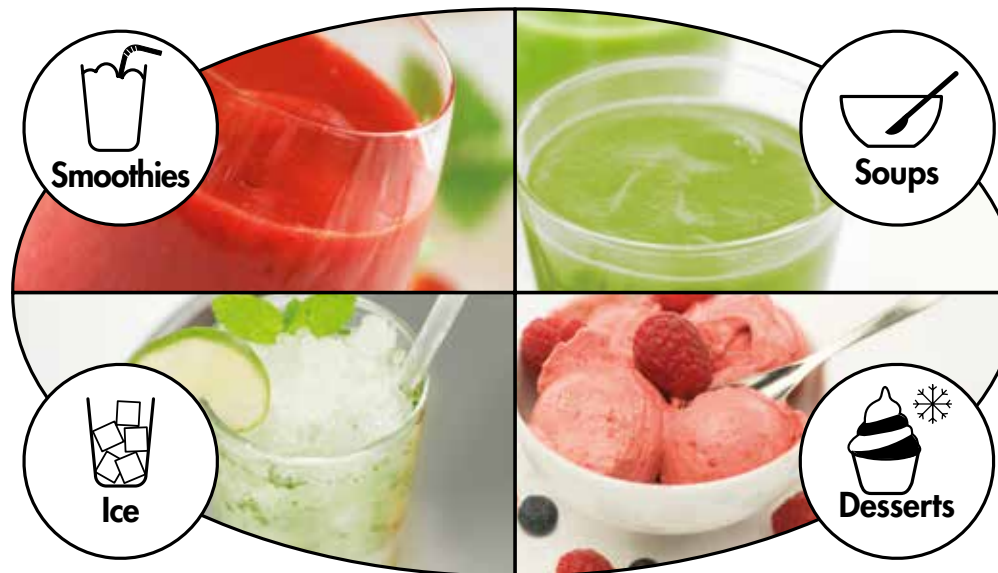
Modo a impulsi turbo per zuppe più cremose

Recipiente in vetro termoresistente per preparazioni calde e fredde.



Multifunzione, semplice e efficace

4 funzioni pre-programmate



Ghiaccio tritato

per tritare i cubetti di ghiaccio con impulsi automatici.



Bevande

per frullare, mescolare le preparazioni liquide tipo i frullati, gli smoothie, i cocktail...



Minestre

per ottenere minestre e vellutate (calde o fredde) molto cremose.



Dessert ghiacciati

per ridurre in crema alimenti più densi e compatti e realizzare dessert ghiacciati.

