

Blender



0% BPA



Vielseitig
4 vorprogrammierte
Funktionen



Blendermix
für perfektes Emulgieren



Geräuscharm
500 to 15 000 rpm
1200 W



Glasbehälter
für die heißer und
kalter Zutaten

Dampfgarer



0% BPA



Vielseitig
4 vorprogrammierte
Funktionen



Schnelles Kochen



2 Edelstahlsiebe mit
grosser Kapazität (je 5,5l)



Multifunktionsschale
für Reis, Sauce oder
Wiedererwärmung

Toaster Vision



Sichtkontrolle für einen
Bräunungsgrad ganz
nach Ihrem Geschmack



Infrarot-Quarzstrahler mit
hoher Leistung für absolut
gleichmäßige Bräunung



Einfache Bedienung
1 Taste = 1 Funktion



Doppel-verglasung
leicht zu reinigen mit
Öffnungssicherung

Modell und Zubehör variiert je nach Land

Le Duo



Le Duo XL
2 in 1



Le Duo Plus XL
3 in 1



Le Duo Salad & Juice
5 in 1

	Le Duo XL 2 in 1	Le Duo Plus XL 3 in 1	Le Duo Salad & Juice 5 in 1
Zitruspresse			
Entsafter*			
SmoothieMix*			
Gemüseschneider*			

* Exklusive Magimix-Patente

Zitruspresse

um Orangen und Zitronen zu pressen:
2 Presskegel für kleine und große Zitrusfrüchte



Entsafter

um aus Obst und Gemüse
klaren Saft zu gewinnen



SmoothieMix

um aus Obst und Gemüse Fruchtnektare,
Smoothies oder Coulis zu gewinnen.



Gemüseschneider

zum Raspeln und Schneiden (2 oder 4 mm)
aller Obst- und Gemüsesorten



XL-Einfüllschacht

zum Einfüllen ganzer Früchte oder großer Stücke.



Magimix Deutschland B&F Marketing
Böcklinstrasse 11 - D-40235 Düsseldorf
Tel : 0211 - 73288223 - Fax: 0211 - 73288221 - info-de@magimix.com

Schwarz Kitchen Selection SA
7, rue des Sablières - CP 835 - CH-1214 Vernier
Tel : +41 22 341 26 55 - Fax: +41 22 341 05 53
info@schwarzkitchen.com



www.magimix.de

réf. 460273

Einkaufsführer



magimix®

4 gute Gründe Magimix zu wählen

Mit der von Magimix erfundenen und vollständig in Frankreich hergestellten Küchenmaschine lassen sich sowohl einfache als auch raffinierte Gerichte leicht zubereiten.

Vielseitig

Kein Rezept ist unmöglich:
Möhren und Kartoffeln raspeln,
Gurken und Tomaten schneiden,
Fleisch hacken,
Suppen und Milchshakes pürieren,
Zutaten für Saucen emulgieren,
Brot, Hefe- und Mürbeteig kneten,
Eischnee und Sahne schlagen.



Einfach

3 Tasten für alle Funktionen

Der Motor passt sich der Verarbeitung an.
Rezeptbuch* von der Vorspeise bis zum Dessert.
Box zum Verstauen des Standardzubehörs für optimale Platzersparnis



Robust

Vollständig in Frankreich hergestellt.
Auf ihren professionellen, energiesparenden und leisen Motoren gilt eine Garantie von 30 Jahren.
Das Präzisionszubehör aus Sabatier-Stahl aus der Messerstadt Thiers garantiert einwandfreien Schnitt.



Effizient

Die 3 Schusseln werden ineinander gesetzt, werden unabhängig voneinander verwendet und ermöglichen mehrere Verarbeitungen nacheinander.



Auswahlhilfe



MODEL*	Le Mini Plus	C 3200 XL	CS 4200 XL	CS 5200 XL
LEISTUNG				
Mürbeteig	400 g	500 g	800 g	1 kg
Brotteig	400 g	600 g	1 kg	1,2 kg
Hefeteig	500 g	1 kg	1,2 kg	1,5 kg
Suppe	0,6 l	1 l	1,3 l	1,8 l
Hackfleisch	500 g	750 g	1 kg	1,4 kg
Möhren	600 g	800 g	1 kg	1,4 kg
Eiweiß	4	5	6	8
Große Schüssel	1,7 l	2,6 l	3 l	3,6 l
Mittlere Schüssel		2,2 l	2,6 l	2,6 l
Kleine Schüssel	0,5 l	1,2 l	1,2 l	1,2 l
XL-Einfüllschacht				
Metallmesser				
BlenderMix				
Teigknetter				
Rührbesen				
Schneid-/Reibscheibe 2 mm				
Schneid-/Reibscheibe 4 mm				
Optional Scheibe				
Zitruspresse				
Schaber				
Zubehörbox				
Rezeptbuch*				
SETS*				
Würfel-Set				
SmoothieMix Kit				
Pürier-Set				
Bäckerei Set				
Kreativ Set				
Leistung	400 W	650 W	950 W	1 100 W

○ optionales Zubehör

*Sets und Zubehör optional zu bestellen.

