

# Moulinex®



masterchef essential kitchen machine

**MASTERCHEF ESSENTIAL 800 W**  
ROBOT PÂTISSIER  
QA150110

## Mélange facilement jusqu'à 5 pizzas !\*

Le robot pâtissier Moulinex Masterchef Essential a été conçu pour répondre à tous vos besoins culinaires et pâtisseries quotidiens.

Grâce à sa grande capacité de 4,8 L, ce robot pâtissier est idéal pour régaler toute la famille. Des préparations parfaitement homogènes sont obtenues sans effort grâce au mouvement planétaire qui permet de couvrir toute la surface du bol. Son unique bouton permet une utilisation ultra facile.

\* pizzas à pâte fine de 22 cm de diamètre

\* pizzas à pâte fine de 22 cm de diamètre

\* pizzas à pâte fine de 22 cm de diamètre

## BENEFICES DU PRODUIT



### Grande capacité

Son bol de 4,8 L en acier inoxydable vous offre un outil à grande capacité, capable de préparer suffisamment de pâte pour cinq pizzas\* et des repas généreux pour toute la famille au quotidien ou pour des occasions spéciales.

### Des résultats parfaitement lisses

De préparations parfaitement lisses et homogènes grâce au mouvement planétaire : la tête du robot et l'accessoire de pâtisserie tournent dans des directions opposées, afin de couvrir toute la surface du bol.

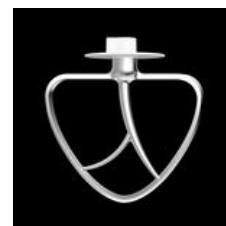


### Accessoire fouet

Les préparations comme les blancs d'œufs, les crèmes et les meringues sont fouettées pour un résultat léger et aéré, avec une capacité jusqu'à 800 ml de crème.

### Accessoire mélangeur en métal

Découvrez des pâtes à gâteaux, à biscuits et plus encore mélangées à la perfection, grâce au mélangeur pouvant utiliser jusqu'à 1,8 kg de pâte.

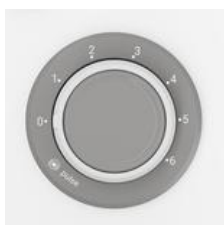


### Accessoire pétrin en métal

Un pétrin en métal solide offre des performances exceptionnelles pour des pâtes plus épaisses, capable de travailler jusqu'à 500 g de farine pour préparer tous vos pains, brioches et pâtes brisées préférés.

### Rapide et puissant

Un moteur puissant de 800 W vous permet de réaliser un large éventail de recettes, pour des résultats rapides et des performances exceptionnelles.



### Bouton unique et ergonomique facile à utiliser

Contrôle et précision ultimes, grâce à ses 6 vitesses et un mode pulse pour un robot pâtissier facile à utiliser.

## Design robuste

Profitez d'une stabilité totale et de performances optimales grâce à ses ventouses antidérapantes, pour mélanger en toute tranquillité et sécurité.



\* pizzas à pâte fine de 22 cm de diamètre

## PHOTOS DU PRODUIT

### Autres images produit



### Photos produit in situ



### Photo(s) de recettes



### Packaging



**CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**

- Puissance 800 W
- Nombre de vitesses 6 vitesses + Fonction "Pulse"
- Pâte à pain 0.5 kg
- Pâte à gâteau 1.8 kg
- Capacité totale du bol 4.8 L
- Coloris Ivoire
  
- Pays d'origine Chine
- Garantie 2 ans
- Disponibilité des pièces détachées 10 ans réparable

**INFORMATIONS LOGISTIQUES****CMMF : 801000956**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3016661159084 EAN UC :	1	7	3	21	C20 : 660 C40 : 1 370 HQ4 : 1 610

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	361,0 x 235,0 x 312,0 (mm)	414 x 244 x 354 (MM)	430 x 260 x 370 (MM)	1 200 x 800 x 1 244 (MM)
Poids	4,38 (KG)	5,52 (KG)	5,52 (KG)	136,92 (KG)