



## Spiralisez vos légumes avec Magimix

Réalisez des **spaghettis**, **tagliatelles** ou **fusillis** de légumes et de fruits grâce au **Spiral Expert**.

Pour changer des éternels riz et pâtes, **spiralisez** vos légumes.

Pour une alimentation plus saine et des plats plus riches en goût.



## Robuste et durable

Matériaux **haute qualité**.

3 **cônes en inox** : qualité de coupe parfaite et durabilité.

Cet **accessoire breveté** est adaptable sur les Robots Multifonction et Cook Expert Magimix, il permet d'introduire avec originalité plus de légumes dans votre alimentation.



## Savoir-faire Magimix

**Facile à ranger et compact** : les 3 cônes et le prolongateur se rangent dans le support.

Le livret de **recettes** et l'**application gratuite** avec des idées recettes, conseils et astuces.

Tous les éléments se nettoient très rapidement et passent au **lave-vaisselle**.



magimix®



# DESCRIPTIF TECHNIQUE

## SPIRAL EXPERT

### Accessoires fournis

**3 cônes en inox :**  
Cône SPAGHETTI  
Cône TAGLIATELLE  
Cône FUSILLI

Poussoir  
Prolongateur  
Support  
Couvercle  
Goulotte XL (60 mm)

### Capacités de travail maximales

Cook Expert : 1 kg  
Pâtissier : 1 kg

CS5200 XL : 1 kg  
CS4200 XL : 850 g

### Livré avec

Mode d'emploi  
Livret avec idées recettes  
Appli gratuite Apple & Android, tous mobiles et tablettes

### Matériaux

Cônes en inox, couvercle et support 0% BPA

**Garantie** 3 ans

**Pays d'origine** PRC

**Dim. Produit (HxLxP)** 255 x 194 x 204

**Dim. Emb. (HxLxP)** 257 x 194 x 194

**Poids du produit** 1,4 kg

**Poids brut** 1,75 kg

**Poids emballage** 270 g

**Colisage** 1

réf. 17 501 - Cook Expert / Pâtissier / CS5200 / CS4200 / CS3200

Code EAN emballage unitaire  
**3 519280 17501 0**



**magimix®**

\*conformément à la législation en vigueur

