



red dot design award
winner 2015



DESIGN
AWARD
2015



L'équilibre parfait entre robot pâtissier et robot de cuisine.

Le bol de 4,3 L et le kit pâtisserie en métal (fouet, pétrin et feuille) permettent de réaliser facilement et rapidement pains, brioches, gâteaux et entremets.

Pour plus de polyvalence, il est livré avec une cuve multifonction (dotée de couteaux et de 3 disques pour râper et émincer), un blender verre de 1,5 L, une centrifugeuse métal avec service direct et un presse-agrumes.

Afin de travailler en toute sécurité, il est doté d'un démarrage progressif du moteur et d'un arrêt de sécurité à l'ouverture du robot.

1000 W. Coloris blanc et gris.

LES PLUS PRODUITS



Cuve de 2,1 L avec couteaux et 3 disques en acier inoxydable
Pour hacher, mixer, râper fin et gros et râper le parmesan



Blender en verre de 1,5 L
Pour mixer et émulsionner. Base et lames démontables.



Centrifugeuse métal avec service direct et Presse-agrumes
Pour réaliser des jus de fruits, de légumes et d'agrumes au quotidien

PREPARATION CULINAIRE

ROBOT PATISSIER

multione

KHH322WH

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 1000 W
- Bol en inox de 4,3 L
- Kit pâtisserie en métal : fouet, pétrin, feuille
- Mouvement planétaire
- Démarrage progressif
- Arrêt du robot à l'ouverture de la tête
- Variateur 6 positions + touche pulse lumineux
- Cuve multifonction avec couteaux et 3 disques
- Blender en verre de 1,5 L
- Centrifugeuse avec service direct au verre
- Presse-agrumes
- Couvercle anti-éclaboussure avec ouverture extra large
- Pieds ventouses
- Coloris blanc et gris

MERCHANDISING DISPONIBLE

- Packshot
- Photo de détails
- Brochure
- Notice
- Packaging



DONNEES LOGISTIQUES

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Dimensions produit (cm) | 24,7L X 40P X 29H |
| Poids Net (kg) | 5,28 |
| Dimensions emballage (cm) | 50L x 48,8P x 35,7H |
| Poids Brut (kg) | 12,26 |
| Colisage | 1 |
| Code SAP | 0W20010026 |
| Code EAN | 5011423186702 |