

Bâton mixeur - manche 15 cm - 220W



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8400100

Description brève du produit :

Ce mixeur ergonomique est doté d'un manche de 15 cm en acier inoxydable et en aluminium, avec une profondeur d'insertion de 12 cm. Son moteur ventilé de 220 W est doté d'une protection contre les surcharges thermiques et de huit vitesses réglables. Ce stick blender est idéal pour mélanger, réduire en purée, mixer, moudre et battre au quotidien dans une cuisine professionnelle.

Description du produit :

Ce petit mixeur à bâton a une longueur de manche de 15 cm et une profondeur d'insertion de 12 cm. Il convient donc aussi bien aux cuisines professionnelles qu'aux consommateurs. Sa taille le rend facile à utiliser et il ne prend pas trop de place lorsqu'il est rangé.

Réduire en purée, fouetter et moudre

Ce mixeur est multifonctionnel. Il peut être utilisé pour réduire en purée des sauces pour pâtes fraîches ou des pommes de terre sans laisser de morceaux. Il convient également pour réduire en petits morceaux des légumes, des fruits ou de la viande, ou encore pour fouetter de la crème. Cet appareil polyvalent est un véritable atout dans toute cuisine. La profondeur de la tige de 12 cm est clairement indiquée par un trait sur le manche. Veillez à ne pas l'enfoncer plus profondément, car l'humidité pourrait pénétrer dans le moteur et le court-circuiter. Veillez également à ce que la poignée ne soit pas humide.

Huit vitesses

Le puissant moteur de ce mixeur à bâtonnets est doté de 8 vitesses réglables. Vous pouvez facilement régler la vitesse à l'aide des boutons plus et moins situés sur le mixeur. L'écran numérique indique clairement la vitesse sélectionnée. Le bouton marche/arrêt se trouve sur le côté de la poignée. Appuyez sur ce bouton pendant que vous réduisez en purée, fouettez ou mélangez, et les lames tournent. Lorsque vous relâchez le bouton, le mixeur plongeant s'arrête immédiatement.

Modèle ergonomique

Pour travailler en toute sécurité, il est essentiel de pouvoir tenir le mixeur à main correctement. C'est pourquoi ce mixeur est doté d'une poignée ergonomique qui tient bien dans la main. La poignée est recouverte d'un revêtement en caoutchouc qui vous permet de bien tenir le mixeur et l'empêche de vous glisser des mains. Le moteur est doté d'un boîtier en plastique avec des trous d'aération pour évacuer la chaleur. Le moteur est également doté d'une protection contre les surcharges thermiques.

Nettoyage du mixeur

Il est important de nettoyer soigneusement le mixeur après chaque utilisation afin d'éviter que des résidus alimentaires ne restent sur les lames. Laissez le pied du mixeur refroidir car il devient chaud pendant l'utilisation. Remplissez un bol avec de l'eau et un détergent doux et placez le pied du mixeur dans le bol. Ensuite, mettez brièvement le mixeur en marche ; cela permettra de détacher tous les résidus d'aliments des lames. Débranchez le cordon d'alimentation et dévissez l'arbre. Nettoyez la base à l'aide d'un chiffon humide et séchez soigneusement la tige à l'aide d'un chiffon sec. Soyez prudent lorsque vous séchez l'appareil, car les lames sont très tranchantes.

Caractéristiques

- Protection contre les surcharges thermiques
- Tige en acier inoxydable et en aluminium
- Poignée antidérapante
- Huit vitesses réglables
- Affichage numérique

Caractéristiques du produit

- Poids net : 1,28 kg
- Vitesse : 4 000 - 8 000 tr/min
- Profondeur d'insertion de la tige : 12cm
- Diamètre de la base : ? 6cm
- Dimensions de l'appareil : L41 x P7 x H7cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 220 Watt

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an