

Bâton mixeur - manche 18 cm - 250W



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8400200

Description brève du produit :

Ce mixeur ergonomique est doté d'un manche de 18 cm en acier inoxydable et en aluminium, avec une profondeur d'insertion de 15 cm. Son moteur ventilé de 250 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 :

En plus de nos grands modèles, Maxima propose également ce magnifique mixeur compact dans sa gamme. Il convient aussi bien aux petites entreprises de restauration qu'aux consommateurs. Vous pouvez utiliser ce mixeur à main pour réduire en purée des sauces pour pâtes, fouetter de la crème ou émincer de la viande et des légumes.

Modèle ergonomique

Un mixeur à main nécessite de la force pour fonctionner, en particulier avec des ingrédients raides ou épais. C'est pourquoi ce mixeur à main est équipé d'une poignée robuste et d'un design ergonomique. Le revêtement en caoutchouc assure une bonne prise en main et empêche le mixeur de glisser des mains et de tomber dans les aliments. Sur l'avant de la poignée se trouve un écran numérique qui vous permet de régler facilement la vitesse souhaitée. Sur le côté de la poignée se trouve le bouton marche/arrêt qui permet d'utiliser le mixeur d'une seule main.

Différentes vitesses

Ce modèle de mixeur à bâton a une vitesse de 4000 à 18000 tours/minute. Cela vous permet de hacher rapidement vos aliments. Le stick blender dispose de 8 vitesses que vous pouvez régler à l'aide des boutons plus et moins. L'écran numérique indique clairement la vitesse sélectionnée. Pendant que vous mixez, écrasez ou broyez, vous pouvez facilement augmenter ou diminuer la vitesse.

Profondeur d'insertion de la tige

Le mixeur à bâtonnets est doté d'une tige en acier inoxydable et en aluminium avec des lames tranchantes. Une ligne sur la tige indique la profondeur d'insertion de 15 cm. Il est important de ne pas insérer la tige plus profondément que la ligne, sinon des aliments peuvent pénétrer dans le moteur et provoquer un court-circuit. Vous pouvez facilement visser la tige sur le manche.

Nettoyage du mixeur à bâtonnets

Il est important de bien nettoyer le mixeur à bâton après chaque utilisation, car vous ne voulez pas que des résidus d'aliments restent dans les lames. Lorsque vous avez terminé, laissez refroidir le pied du mixeur plongeant dans un bol d'eau. En effet, le pied du mixeur s'échauffe rapidement lorsqu'il est utilisé. Ajoutez un mélange d'eau chaude et de détergent doux dans un bol. Ensuite, mettez brièvement le mixeur à bâton en marche pour détacher toutes les particules d'aliments des lames. Retirez la fiche de la prise et dévissez la tige. Nettoyez le bâtonnet à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez ensuite sécher soigneusement la tige et la base à l'aide d'un chiffon sec. Faites attention lorsque vous nettoyez et séchez les lames tranchantes. Veillez également à ce que la poignée contenant le moteur n'entre pas en contact avec de l'eau.

Caractéristiques

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

Caractéristiques du produit

- Poids net : 1,35 kg
- Vitesse : 4 000 - 8 000 tr/min
- Profondeur d'insertion de la tige : 15 cm
- Diamètre de la base : ? 6 cm
- Dimensions de l'appareil : L44 x P7 x H7 cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 250 Watt

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an