



Nom produit : Robot pâtissier - masterchef essential - qa1501
Code Rav : 33300202

www.ravate.com



Description :

Le robot pâtissier Masterchef Essential QA150110 de Moulinex 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.

Design et robuste :

Robuste est résistant avec son design épuré et son coloris Ivoire, il s'intégrera parfaitement à votre cuisine.

Puissance et vitesse :

Il possède une puissance de 800 Watts et un mouvement planétaire pour réussir toutes sortes de préparations.

Rien de plus simple pour l'utiliser, il est équipé d'un seul bouton de fonctionnement ! Contrôle et précision ultimes, grâce à ses 6 vitesses et un mode pulse.

Son kit de pâtisserie se compose : d'un fouet, mélangeur et pétrin :

- 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



Nom produit : Robot pâtissier - masterchef essential - qa1501
Code Rav : 33300202

brisées préférés.
www.ravate.com

Mélange facilement jusqu'à 5 pizzas !* :

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.

Praticité et sécurité :

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

Caractéristiques

Puissance :	De 500 à 999W
Couleur principale :	Blanc
Capacité (du bol) :	Plus de 4L
Capacité du bol :	4,8 L
Type de bol :	INOX
Fonctionnalités robot :	Kit pâtissier (Fouet, Batteur, Pétrin)
Retrait en magasin :	oui