



Description :

La Cuisinart Frost Fusion ICE201E est une machine à desserts glacés polyvalente conçue pour préparer facilement des glaces à l'italienne, sorbets, granités et boissons glacées directement à la maison. Pensée pour un usage convivial, elle permet de réaliser des préparations variées en peu de temps, sans avoir besoin de pré-congélation, ce qui la rend particulièrement pratique pour une utilisation spontanée en famille ou entre amis.

Grâce à son système de refroidissement intégré, la Frost Fusion peut transformer un mélange liquide en dessert glacé en environ 30 minutes, avec une capacité allant jusqu'à 1,6 litre par préparation. Elle propose jusqu'à six types de créations différentes, incluant la glace à l'italienne, les slushies, les sorbets, les frappés et même des boissons glacées type cocktails. Cette polyvalence en fait un appareil adapté aussi bien aux desserts qu'aux boissons rafraîchissantes.

L'utilisation est simplifiée par une interface intuitive en quelques étapes, permettant de lancer une préparation rapidement sans réglages complexes. La fonction "Keep Cool" maintient les préparations à température après réalisation, évitant qu'elles ne fondent trop vite lors du service. Un système de rinçage automatique facilite également le nettoyage, réduisant fortement les contraintes d'entretien.

Caractéristiques

Couleur principale :	Blanc
Retrait en magasin :	non
Puissance :	170 W
Nombre de programmes :	6
Fonctions :	Glace, Slushie, Sorbet, Cocktail, Frappé, Vin glacé
Capacité :	1,6 L
Temps de préparation :	Environ 30 minutes
Système de refroidissement :	Intégré (sans pré-congélation)
Fonction maintien au froid :	Keep Cool automatique (30 minutes pour la glace et 16 heures pour les boissons fraîches)
Nettoyage :	Rinçage automatique intégré
Utilisation :	Interface simple en 4 étapes
Dimensions :	H. 45 x L. 18 x P. 47 cm