



reddot design award
winner 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 pour hacher et de 3 disques pour râper et émincer), un **blender verre** de 1.5L, un **hachoir** à vis en métal 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 + presse-agrumes

Pour hacher, mixer, râper fin et gros et râper le parmesan. Cette cuve permet également d'accueillir le presse-agrumes pour réaliser des jus au quotidien.



Blender en verre de 1,5 L

Pour mixer et émulsionner. Base et lames démontables.



Hachoir à vis en métal – 2 grilles

Pour réaliser viandes, poissons et volailles hachés, tartares, terrines et farces.

PREPARATION CULINAIRE

ROBOT PATISSIER

multione

KHH323WH

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
- Hachoir vis en métal – 2 grilles
- 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 48,5P x 35,7H
Poids Brut (kg)	12,26
Colisage	1
Code SAP	0W20010025
Code EAN	5011423186696