



reddot design award
winner 2015



DESIGN
AWARD
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 un **blender verre de 1.5 L**, une **cuve multifonction** (dotée de couteaux et de 3 disques pour râper et émincer), un **hachoir** à vis en métal, une **centrifugeuse** métal avec service direct 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 silver

LES PLUS PRODUITS



Cuve de 2,1 L avec couteaux et 3 disques en acier inoxydable
Pour hacher, mixer, râper fin et gros et râper le parmesan



Blender en verre de 1,5 L
Pour mixer et émulsionner. Base et lames démontables.



Centrifugeuse métal avec service direct et Presse-agrumes
Pour réaliser des jus de fruits, de légumes et d'agrumes au quotidien

PREPARATION CULINAIRE

ROBOT PATISSIER

multione

KHH326WH

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
- Centrifugeuse avec service direct au verre
- Presse-agrumes
- Couvercle anti-éclaboussure avec ouverture extra large
- Pieds ventouses
- Coloris silver

MERCHANDISING DISPONIBLE

- Packshot
- Photo de détails
- Vidéo
- Brochure
- Notice
- Packaging



DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions produit (cm)	24,7L X 40P X 29H
Poids Net (kg)	5,28
Dimensions emballage (cm)	76L x 49P x 36H
Poids Brut (kg)	14,1
Colisage	1
Code SAP	0W20010023
Code EAN	5011423185576

KENWOOD