

BESCHREIBUNG

Stark aber gefühlvoll für perfektes Mousse, Tiramisu und luftige Desserts!

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf! Master Perfect Gourmet ist leistungsstark aber gefühlvoll bei der Hilfe von Dessertzubereitung! Mit den 1100 Watt und der 4.6L Edelstahlschüssel können Sie bis zu 40 Cupcakes auf einmal zubereiten. Master Perfect Gourmet wird mit drei exklusiven Accessoires geliefert: der einzigartige Flex Whisk (um perfektes lutiges Eiweiß zu schlagen), die Flex Bowl (eine 3-in-1 Silikon Zusatzschüssel) und das DelicaTool (um luftige Desserts in kürzester Zeit herzustellen). Bereiten Sie Kuchenteig zu, kneten Sie Brot- oder Pizzateig mit dem Rührbesen und dem Knethaken. All das in einem fein gestalteten Gehäuse mit eleganter Schüssel und Knöpfen.



HAUPTMERKMALE/VORTEILE



Exklusives DelicaTool Zubehörteil für perfektes Unetrheben in kürzester Zeit. Führen Sie gefühlvolle Schritte direkt mit Ihrer Küchenmaschine durch und verschwenden Sie keine Zeit und Aufwand mehr, wie wenn Sie es per Hand machen würden! Heben Sie leichte Zubereitungen (Eiweiß, Schlagsahne; ...) unter schwerere und erhalten Sie eine luftige zubereitung in kürzester Zeit.



Exklusive Flex Bowl: die erste 3-in-1 Silikonschüssel um Ihre Zubereitungen einfacher zu machen!
Machen Sie alle Ihre Zubereitungen ohne vieles umschütten, dank der 3-in-1 Flex Bowl!

- Flex Bowl ist mikrowellenfest: schmelzen Sie Ihre Zutaten direkt in der Silikonschüssel
- Eine zweite Schüssel: Beim Backen benötigt man oft mehr als eine Schüssel. Die Flex-Bowl wurde extra entwickelt um mit der Küchenmaschine verwendet zu werden
- Einfach aufzubewahren: direkt in der Schüssel der Küchenmaschine aufbewahren



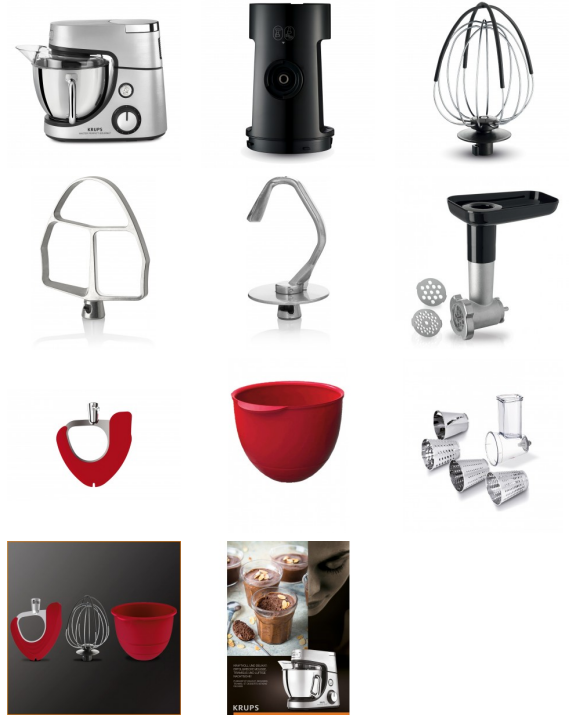
Exklusive Flex Whisk Technologie für perfekte Schlagergebnisse, sogar von nur einem Ei
Dank der drei Stufen Drähte kann der Flex Whisk ganz einfach den Boden der Schüssel erreichen. Somit kann er alle Zutaten für luftig leichte Zubereitungen in kurzer Zeit aufschlagen.



Planetarisches Rührsystem für optimale Mixergebnisse!
Das planetarische Rührsystem dient dazu, dass jeder Bereich der Schüssel erreicht wird und somit ein homogener, glatter Teig entsteht.



Hochwertiges Teigzubereitungsset aus Metall
Das patentierte Flex Whisk Zubehörteil für leichte Zubereitungen, der Rührbesen für Gebäckteig und der Knethaken für schweren Teig. Das Master Perfect Gourmet Teigzubereitungsset ist perfekt für den täglichen Gebrauch.



TECHNISCHE DETAILS

Leistung	1100
Geschwindigkeitseinstellungen	8
Pulsfunktion	JA
Planetarisches Rührsystem	JA
Druckgussmetall	JA

VERPACKUNG/PREIS

CMMF	EAN	PCS / Parcel	PCS / Layer	Layer / Pallet	PCS / Pallet	PCS / Container
2820631011	3016661156021 13016661156028	1	4	3	12	C20: 359 C40: 731
CMMF	Dimensions	Unpacked Product (h/w/l)	Packed Product (h/w/d)	Standard Product (h/w/d)	Pallet (h/w/d)	
2820631011			375.0/372.0/572.0	/380.0/577.0 mm	1329.0/800.0/1200.0 mm	
	Weight	9,50 kg	11,70 kg	11,70 kg	164,40 kg	
CMMF	Bonus Group	LP	UVP			
2820631011		0,00 €	0,00 €			