

blancs en neige, boissons, desserts, yaourts, plats bébé...

POUR TOUTES LES OCCASIONS (2-16 personnes) Bol XL: 3,8 L de capacité utile, soit la plus grande du marché*

soupes, sauces, mijotés, vapeur, risottos, purées, pain et brioches,

Pâtissier XL : pour des préparations gourmandes en grande quantité. Cuisinez un gâteau pour 16 personnes ou 6 baguettes en une seule fois.

> Vapeur XL: pour des préparations saines au quotidien. Préparez jusqu'à 8 pavés de saumons et 2kg de légumes.



UN PRODUIT DURABLE ET EVOLUTIF

Accessoires optionnels : kit de connectivité pour une cuisine en pas à pas et une balance semi-intégrée qui se place directement sous le Cook, un extracteur de jus, un grand panier vapeur externe...

Application gratuite: + 1 600 recettes gratuites pour une inspiration sans limite

Livre de recettes inclus : 300 recettes pour votre quotidien



PAR MAGIMIX

Fabrication française: par l'inventeur du robot multifonction

Garantie moteur 30 ans : pour un usage quotidien et durable

Matériaux nobles: inox 18/10, disques Sabatier, couvercle verre securit...



* du marché des Robots Cuiseurs en mode cuisson, données fabricant septembre 2019



BOLS 3 EN 1



BOL THERMO



MIJOTAGE COCOTTE



SMART INDUCTION













Cook PREMIUM . Lame universelle Couteau métal (avec protection lame) Panier vapeur interne XL + plateau intermédiaire : 3,5L 4 disques: 2 éminceur (2 et 4mm), 2 râpeur (2-4mm) Batteur à blancs Boîte de rangement 4 disques Accessoires fournis Spatule bol inox résistante au chaud Mini bol + mini couteau Pétrin XL : double la capacité de pâte Adaptateur bol transparent Spatule robot Panier vapeur XXL: 5,5 L Extra press XL Kit Smart Connect Presse-agrumes Spiral Expert Accessoires optionnels Cubes et bâtonnets Cuisine créative (disques ondulé, tagliatelle et julienne) Disques parmesan, éminceur 6 mm... Bol XL inox (4,8 L) Bol transparent : hacher, mixer (3,6L) Bols ultra résistants Midi bol : émincer et râper (2,6L) Capacités totales Mini bol: petites préparations (1,2L) 1,4 kg de carottes, concombres... 3,8 I de soupe 3,8 I de préparation mijotée 1,4 kg de viande 2 kg de purée 8 blancs en neige Capacités de travail maximales 2 kg de légumes vapeur 1,6 kg de pâte à pain 1,2 kg de pâte à brioche 1,6 kg de pâte à gâteaux 400 g de fruits surgelés Bol inox 18/10 Bols et couvercle 0% BPA Matériaux Disques et couteaux en acier inoxydable label Sabatier Couvercle en verre securit (vision 360°) 15 programmes automatiques dont un programme Rinçage. **Programmes** 1 mode manuel (programme Expert) Plage temps: 5 secondes - 4 heures Détails cuisson Température : 30 - 160°C Précision · 1°C Livres de recettes Marabout : 300 idées de l'entrée au dessert Mode d'emploi Livré avec Balance indépendante (de 2 g à 10 kg) / précision 1 g App Apple & Androïd, tous mobiles et tablettes (+ 1600 recettes) 100% gratuite Maintien au chaud jusqu'à 2h (bol thermo) Interface digitale couleur intuitive Autres Menu réglages (son, langue, mise en veille, sécurité, programmes accessoires...) Compatible lave-vaisselle 1800 W Puissance/ Voltage/ Fréquence 230 V / 50 Hz Mise en veille automatique réglable (de 5 à 30 min) Economie d'énergie Consommation en veille < 0,5 W , interrupteur : 0 W Longueur cordon Certifications CE Accessoires garantis 3 ans pièces & main d'oeuvre Garantie Moteur garanti 30 ans (ou 1000h d'utilisation moteur) Moteur: 30 ans Disponibilité des pièces détachées Autres pièces: 10 ans Période débutant à la date d'achat du consommateur Pays d'origine France Dim. robot (HxLxP) 410 x 340 x 350 mm Dim. Emb. (HxLxP) 525 x 620 x 290 mm Poids du robot (avec cuve métal) 11,9 kg Poids brut (poids total avec emballage) 19,36 kg Poids emballage 1,7 kg (2,8 kg emballage + suremballage) Colisage Code EAN emballage unitaire

DESCRIPTIF TECHNIQUE









3 519280 18909 3





Ref 18 909 Platine