

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/robot-de-cocina-multifuncional-de-12w1-800w-35l-color-blanco-p-460.html>



ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIONAL DE 12W1, 800W, 3.5L, COLOR BLANCO

precio	220.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Número de catálogo	TOY67860
Código del fabricante	TOY67860
Código EAN	5906083033292

Descripción del producto

ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIONAL DE 12W1, 800W, 3.5L, COLOR BLANCO

Este procesador de alimentos versátil y fácil de usar permite cortar, mezclar y calentar productos alimenticios, lo que simplifica y acorta significativamente el proceso de preparación de platos. Gracias a él puede preparar una amplia gama de platos, postres, sopas, salsas y pastas. La escala de velocidad de 10 velocidades permitirá su coincidencia adecuada con los productos utilizados, y el potente motor de 800 W garantizará un funcionamiento suave y eficaz del dispositivo.

Información principal:

potencia: 800W

potencia del calentador: 1300W

12 funciones: pesar, cocinar, calentar, cocer al vapor, mezclar, licuar, triturar hielo, picar, moler (por ejemplo, café, carne), mezclar ingredientes, amasar, batir

5 funciones automáticas (cocción al vapor, sopa de cocción, hacer salsas, mermeladas y tortas) y modo manual

posible preparar: platos de pasta y arroz, aperitivos, ensaladas, sopas, platos de carne, pescado y verduras, pasteles, postres, bebidas, salsas, salsas, pastas y muchos más.

10 velocidades y función Turbo

peso incorporado de hasta 4 kg con una precisión de 1g

temperatura ajustable: 30-120 ° C

tiempo ajustable: 0-90 minutos

Dimensiones externas del producto listas para trabajar: 340 x 285 x 340 mm (ancho x profundidad x altura)

Peso: 4.7 kg

Número máximo de revoluciones por minuto: 6000 (velocidad 10)

Revoluciones mínimas por minuto: 80 (velocidad 1)

Características adicionales:

botón iluminado

base estable con ventosas

doble protección de la taza contra el funcionamiento incontrolado del dispositivo (BLOQUEO DE SEGURIDAD)

lámparas de advertencia contra sobrecalentamiento y sobrellenado

panel de control intuitivo con una pantalla LCD legible

diseño moderno

Accesorios:

hoja extraíble de acero inoxidable

cuenco de acero inoxidable de gran capacidad con una capacidad de 3,5 litros (hasta 2 litros)

cubrir con un agujero que hace que sea más fácil agregar ingredientes mientras el dispositivo está en uso

espátula de plástico,

agitador,

pequeño vapor,

un gran vapor,

la clave para quitar la cuchilla,

pala con función tapa tapa

La posibilidad de lavar accesorios en el lavavajillas (excepto la cuchilla, que debe desenroscarse)

MUESTRA DE RECETAS:

SALSA DE TOMATE

ingredientes

Cebollas: 120g

Aceite de oliva: 1 cucharada

Sal: 1 pizca

Tomates frescos: 120g

Paso a paso:

Coloque la cebolla en un recipiente y pique (10seg / velocidad 5)

Lave y seque el cuenco

Caliente el recipiente (2min / 100 °C / velocidad 1)

Agregue las cebollas y el aceite de oliva y fría (1 minuto 30 segundos / 100 °C / velocidad 1)

Agregue los tomates, corte (10 seg / speed 9)

Poner en el agitador y cocinar (7min / 100 °C / velocidad 1)

PESTO ALLA GENOVESE CON ALBAHACA

ingredientes:

Queso parmesano: 50 g (cortado en trozos)

Queso de oveja: 30 g (cortado en trozos)

Piñones: 30g

Ajo: 1 diente

Hojas de albahaca: 80g

Aceite de oliva: 150g

Sal: 1-2 cucharaditas

Paso a paso:

Pon el queso parmesano y el queso de oveja en un tazón y mezcla (20 s / velocidad 9) y déjalo a un lado

Coloque las nueces, el ajo, la albahaca y el aceite de oliva en el bol y mezcle (25 seg / velocidad 9)

Agregue sal y queso y mezcle (20 seg / velocidad 5)

SOPA DE CALABAZA

ingredientes:

Cebollas: 1

Aceite de oliva: 2 cucharadas

Ajo: 2 dientes

Calabaza: 600 g (cortado en pedazos)

Sal: 1 cucharadita

Agua: 500g

Leche: 50-100ml

Canela en polvo: un poco

Paso a paso:

Poner las cebollas y el ajo en el tazón y mezclar (10s / velocidad 5) y reservar

Lave y seque el cuenco

Caliente el recipiente (2min / 100 ° c / velocidad 1)

Agregue la cebolla picada y el ajo en la sartén y fríalos (1 minuto 30 segundos / 10 ° c / velocidad 1)

Agregue la calabaza y el agua, hierva (6min / 120 ° / velocidad 1) y luego otra (10min / 100 ° c / velocidad 5)

Agregue sal, canela y leche, mezcle (1min / 100 ° c / velocidad 5)

Frecuencia (Hz): 50/60

Voltaje (V): 220-240

Peso neto (kg): 4.7

Grado de protección (IP): X0

Clase de protección: I

Potencia (W): 800/1300

Capacidad del tazón (l): 3.5

Cantidad de niveles de rotación / velocidad: 10