

De nieuwe Triblade System Pro™ is de ideale staafmixer voor de hobbykok. Het Triblade Systeem™ is een combinatie van diverse innovaties wat zorgt voor het beste mix-systeem. Door de speciale ribben en uitstulpingen wordt de toevoerstream van de ingrediënten naar de messen onderbroken, zodat de staafmixer niet vacuüm kan trekken. Dit zorgt ook voor het beste snij-en mixresultaat.

### Productkenmerken

- Ⓜ **1000W vermogen**  
Optimale prestaties voor moeiteloos mixen.
- Ⓜ **NIEUW: 33% grotere staafmixervoet voor sneller resultaat**
- Ⓜ **Metalen Triblade voet**  
Duurzame RVS voet met 3 mesjes.
- Ⓜ **Variabele snelheden en turbo functie**
- Ⓜ **Stijlvol en slank design**
- Ⓜ **Uniek SureGrip™ systeem**  
Voor optimale grip tijdens het mixen.
- Ⓜ **Makkelijk te reinigen**  
De staafmixervoet, ballongarde en mengbeker zijn vaatwasbestendig.

### Inclusief:

- Ⓜ **1L vernieuwde mengbeker met maatverdeling**  
Met robuust handvat en deksel.
- Ⓜ **Duurzame RVS ballongarde**  
Ideaal voor het opkloppen van eiwitten, slagroom en desserts.





### Product Gegevens

<b>LxBxH (cm)</b>	40 x 25,6 x 31,2
<b>Vermogen</b>	1000W
<b>Gewicht (kg)</b>	1,905
<b>Materialen</b>	Kunststof en RVS
<b>Kleur</b>	Grijs/zilver

### Logistieke Gegevens

SAP-code	0W22111050
EAN-Code	5011423187570
<b>Aantallen</b>	
Per omdoos	4
Per pallet	n.a.
<b>Verpakking</b>	
LxBxH (cm)	26,7 x 21,6 x 27,2
Bruto gewicht (kg)	2,571
Netto gewicht (kg)	1,905
<b>Omdoos</b>	
LxBxH (cm)	44 x 54,2 x 28,4
EAN-code	45011423187776
Bruto gewicht (kg)	5,978