

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

- Ⓚ **NIEUW 800W vermogen**
Optimale prestaties voor moeiteloos mixen.
- Ⓚ **Variabele snelheid en turbo**
- Ⓚ **Metalen Triblade voet**
Duurzame RVS voet met 3 mesjes.
- Ⓚ **NIEUWE metalen pureerstaaf**
Veelzijdige pureerstaaf met 2 voeten, eentje voor fijn pureren en eentje voor grof pureren, ook geschikt voor harde ingrediënten.
- Ⓚ **Duurzame RVS ballongarde**
Ideaal voor het kloppen van eiwitten, slagroom en desserts.
- Ⓚ **0.75L mengbeker met maatverdeling**
Met robuust handvat en deksel.
- Ⓚ **Makkelijk te reinigen**
Vaatwasbestendige onderdelen.
- Ⓚ **Snoer is bovenop het handvat bevestigd**
Zo blijft het snoer uit de buurt van de ingrediënten.
- Ⓚ **Knoppen om de accessoires gemakkelijk eraf te halen en erop te zetten**





 **masher pro**

Product Gegevens

LxBxH (cm)	7,3 x 7,3 x 42
Vermogen	800W
Gewicht (kg)	1,905
Materialen	Kunststof en RVS
Kleur	Grijs/zilver

Logistieke Gegevens

SAP-code	0W22111046
EAN-Code	5011423186610
Aantallen	
Per omdoos	4
Per pallet	56
Verpakking	
LxBxH (cm)	38,5 x 26,5 x 24,5
Bruto gewicht (kg)	2,823
Netto gewicht (kg)	1,980
Omdoos	
LxBxH (cm)	54,6 x 46,2 x 29,2
EAN-code	45011423186625
Bruto gewicht (kg)	12,60