

Het Triblade System™ 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
 - ✓ **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
 - ✓ **Unieke Soup XL staafmixervoet voor direct mixen in de kookpot**
Grote staafmixervoet met Triblade systeem voor het mixen van grote hoeveelheden
 - ✓ **Duurzame RVS ballongarde**
Ideaal voor het kloppen van eiwitten, slagroom en desserts
 - ✓ **0.75L mengbeker met maatverdeling**
Met robuust handvat en deksel
- ✓ **Variabele snelheden en turbo functie**
 - ✓ **Makkelijk te reinigen**
Vaatwasbestendig
 - ✓ **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**
 - ✓ **0,5 L minihakker met maatverdeling**
Met deksel en antislip mat





Product gegevens

LxBxH(cm) : 7.3 x 7.3 x 42
Kleur : Wit/ Grijs
Gewicht : 2.1 kg
Materialen : Glanzend kunststof behuizing
met Suregrip™ afwerking

Logistieke gegevens

SAP-code : 0W22110001

Aantallen

Per omdoos : 4
Per pallet : 40

Verpakking

LxBxH (cm) : 39.6 x 15.5 x 50.5
EAN-code : 5011423176772

Bruto gewicht (kg) : 3.1
Netto gewicht (kg) : 2

Omdoos

LxBxH (cm) : 63.3 x 40.8 x 51.4
EAN-code : 45011423176787

Bruto gewicht (kg): 13.4

