



Robot kuchenny planetarny Bosch MUM S2EB01 700W

Nr katalogowy: MUMS2EB01

Kod EAN: 4242005252312

Producent: Bosch

Czas wysyłki: 24 Godziny

Moc (W): 700 W

Pojemność misy/pojemnika: 3.8 L

Cena

776,00 PLN

Opis produktu



Najbardziej kompaktowy robot kuchenny w ofercie marki Bosch. Zmieści się bez problemu w każdej kuchni. Wszechstronne zastosowanie nowego urządzenia ułatwi pracę w kuchni oraz pomoże wyczarować wiele smakowitych dań

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

- Silnik o mocy 700 W - duża wydajność i wygodna eksploatacja. Urządzenie sprosta wszystkim kuchennym wyzwaniom, bez problemu poradzi sobie nawet z ciężkim ciastem np. drożdżowym.
- Duża miska o pojemności 3,8l ze stali nierdzewnej. Specjalny kształt wnętrza misy ułatwia wyrabianie składników. Przygotujesz w niej maksymalnie 2,4 kg lekkiego ciasta lub 1,7 kg ciężkiego ciasta drożdżowego.
- Perfekcyjne rezultaty dzięki planetarnemu ruchowi mieszadeł w trzech kierunkach jednocześnie (3D) w celu uzyskania jak najlepszego połączenia wszystkich składników.
- 4-stopniowa regulacja prędkości oraz funkcja pracy pulsacyjnej.
- Idealne wyrabianie ciast: zestaw 3 mieszadeł gwarantujący doskonałe rezultaty.



Dzięki mocnemu silnikowi bardzo łatwo i szybko przy pomocy nowego robota kuchennego przygotujesz ulubione dania. Nawet ciężkie ciasto drożdżowe nie będzie dla niego żadnym wyzwaniem.

Ciesz się doskonałymi efektami pracy nowego robota kuchennego marki Bosch. Dzięki mocnemu silnikowi bardzo łatwo i szybko przygotujesz swoje ulubione dania nawet z dużej ilości składników. Bez żadnych kompromisów.

Duża pojemność misy.

Nie oceniaj idealnej misy tylko po jej rozmiarze! Aby uzyskać najlepsze rezultaty ważne jest przede wszystkim wewnętrzne ukształtowanie misy oraz idealnie współpracujące z nią mieszadła. Wysokiej jakości misa ze stali nierdzewnej o pojemności całkowitej 3,8l nadaje się zarówno do przetwarzania małych ilości składników jak i znacznie większych. W nowej misie bez problemu wymieszasz ciasto o maksymalnej masie 2,4 kg w przypadku lekkiego ciasta np. biszkoptowego jak również 1,7 kg ciężkiego ciasta drożdżowego.





Dzięki tej funkcji wszystkie składniki zostaną połączone szybko i dokładnie, a masa ze ścianek misy zostanie precyzyjnie zgarnięta do środka.

W celu uzyskania doskonałych rezultatów składniki muszą być idealnie połączone. Planetarny ruch mieszadeł 3D oznacza, że mieszadła poruszają się w trzech kierunkach jednocześnie. Gwarantuje to prawidłowe zgarnianie masy z boków, dna i środka misy, dzięki czemu ciasto jest zawsze doskonale wyrobione.

Łatwa praca. Możliwość wyboru odpowiedniej prędkości do przetwarzanych składników.

Wybór najodpowiedniejszej dla konkretnych składników prędkości ułatwia przygotowywanie rozmaitych dań. Dzięki 4 indywidualnym ustawieniom prędkości wszystkie potrawy przygotowujesz z łatwością.









