



## Mastermix Plus® est l'assistant de cuisine définitif

Conception moderne et ergonomique pour équiper votre cuisine des techniques les plus avant-gardistes.

- **Mastermix Plus®** peut découper, hacher, mouline, râper, pétrir, battre, centrifuger, mijoter et cuisiner à la vapeur.
- **Nouveaux programmes automatiques et fonctions** pour réussir les meilleures préparations de purées, de soupes, de crèmes, de confitures, de sauces, de pâtes, de légumes, de cocktails ou de jus de fruits, parmi d'autres très nombreuses recettes...
- **Un système avancé** avec des paramètres préprogrammés pour mouline, cuisiner à la vapeur et d'auto-nettoyage.
- **Écran tactile**, de dernière génération, pour un accès plus facile et intuitif aux divers programmes et fonctions.
- **Nouvelle commande rotative**, pour sélectionner les paramètres de cuisson. Ceux-ci peuvent être changés à n'importe quel moment, même quand l'appareil est en marche.
- **Trois systèmes de sécurité incorporés**. Les capteurs de blocage et de sécurité peuvent être facilement identifiés selon leur couleur.
- **9 niveaux de vitesse différents** (y compris VITESSE TURBO).
- **Livre de recettes exclusif**, avec plus de 150 recettes spécialement recherchées pour Mastermix Plus®, avec lequel vous pourrez tester et faire des expériences sur vos qualités culinaires. Il comprend un supplément pour l'élaboration de RECETTES DE BASES

Mastermix Plus® inclut de série tous les ustensiles pour cuisiner tous vos plats favoris sans limitations :

### Composition du set :

- - Bol de mixage de 2,5 litres
- - Couvercle
- - Gobelet doseur
- - Panier
- - Fouet
- - Protecteur de lames
- - Gobelet doseur
- - Plateau à vapeur
- - Spatule
- - Balance numérique de précision.
- - Brosse de nettoyage
- - Livre de recettes Mastermix Plus®
- - Supplément pour recettes de base.





#### DESCRIPTIF TECHNIQUE :

- **Puissance maximum de l'appareil : 1 400 W**
- **Puissance du moteur : 600 W**
- **Puissance de chauffage en Watts : 1 300 W**
- **Vitesse de rotation des couteaux : 100—7 000 tours/min.**
- **Matériel du bol SS : SS 304. La capacité maximum du bol de mixage est de 2,5 litres**
- **Alimentation : 220-240 V**
- **Longueur du cordon électrique : 1,3 m.**
- **Températures : 0 - 120°**
- **Écran LED tactile.**

#### RECOMMANDATIONS DE MASTERMIX PLUS® :

- Riz dans leurs jus de cuisson et risottos.
- **Sauces de base avec ou sans viande** : ratatouilles, sauce bolonaise, tomate et oignon sautés, etc.
- Pâte, tant pour bouillir comme avec une sauce.
- Crèmes de légumes (géniales en hiver).
- Lentilles et haricots.
- Béchamel et crème pâtissière.

- **Poulet** : (au chilindron, fricassée, à la bière, au Coca-Cola, etc.
- Cuisine à la vapeur de poisson, légumes verts ou plantes potagères, etc.
- **Pâte** : pizza et pâte brisée (pour une quiche).
- Glaces de fruits, boissons frappées et sorbets.
- Marmelades.
- **Desserts laitiers** : crème dessert, lait caillé, etc.
- **Pâtisserie** : brioches, muffins et madeleines, etc.
- Bouillie de fruits (particulièrement indiqués pour les bébés).
- Purées pour enfants (parfait pour ceux qui ont des petits enfants à la maison).

#### PLONGEZ DANS LE MONDE MASTERMIX PLUS®

Soyez les bienvenus au futur, Lufthous® vous invite à en faire partie. Inscrivez-vous pour devenir membre du Club Mastermix®. Vous profiterez des nombreux avantages et des contenus exclusifs de notre site web, concours, recettes de cuisine mensuelles, tests et bien plus encore.



 **lufthous®**  
SIEMPRE INNOVANDO

C/ Margarita 34, 36 y 38  
(POLIG. IND. EL LOMO)  
Humanes de Madrid. 28970 MADRID  
Teléfono: 902 040 252 / Fax: 91 279 15 19  
[902040252@lufthous.es](mailto:902040252@lufthous.es)  
[www.lufthous.es](http://www.lufthous.es)