



Mastermix Plus® il robot da cucina definitivo

- **Design moderno ed ergonomico** per poter cucinare con le tecniche più moderne.
- **Mastermix Plus®** taglia, trita, macina, grattugia, impasta, monta, frulla, rosola e cuoce al vapore.
- **Nuovi programmi automatici** e nuove funzioni per preparare ottime vellutate, minestre, brodi, marmellate, sughi, pasta, verdure, cocktail, spremute e molto altro ancora.
- **Sistema avanzato** con programmi prestabiliti per impastare e cucinare al vapore. Funzione autopulente.
- **Display con controllo** tattile di ultima generazione per poter accedere ai vari programmi e funzioni nel modo più intuitivo e semplice possibile.
- **Nuovo regolatore girevole** per selezionare i parametri delle modalità di cottura, modificabili in qualsiasi momento mentre il robot funziona.
- **Tre sistemi di sicurezza** integrati, sensori di bloccaggio e sicurezza facilmente identificabili grazie ai colori.
- **9 velocità diverse** (compresa la VELOCITÀ TURBO).
- **Ricettario esclusivo** con oltre 150 ricette appositamente testate per Mastermix Plus® con cui mettere a prova e sperimentare le vostre competenze gastronomiche. È corredato anche di un supplemento per la preparazione di **RICETTE DI BASE**.

Mastermix Plus® ha in dotazione tutti gli utensili per consentirvi di preparare i vostri piatti preferiti:

Composizione del set:

- - Caraffa da 2,5 litri.
- - Coperchio.
- - Misurino.
- - Cestello.
- - Palette girevoli.
- - Protettore lame.
- - Tappo misurino.
- - Vaporiera.
- - Spatola.
- - Bilancia digitale di precisione.
- - Spazzola per pulizia.
- - Ricettario MasterMix Plus®.
- - Supplemento per ricette di base.





CARATTERISTICHE TECNICHE:

- **Potenza massima del robot:** 1.400 W.
- **Potenza del motore:** 600 W.
- **Potenza di riscaldamento:** 1.300 W.
- **Gruppo lame:** 100 - 7000 giri/minuto.
- **Materiale del recipiente:** SS 304. Capacità massima: 2,5 l.
- **Tensione:** 220-240V~
- **Lunghezza cavo di alimentazione:** 1,3 m.
- **Temperatura:** 0-120° C.
- **Schermo Led tattile.**

PIETANZE CONSIGLIATE DA PREPARARE CON MASTERMIX PLUS®:

- Riso brodoso e risotti.
- **Soffritti con o senza carne:** peperonata, ragù alla bolognese, salsa di pomodoro con soffritto di cipolla, ecc.
- Pasta in bianco o al sugo di pomodoro.
- Vellutate.
- Lenticchie e fagioli.
- Besciamella e crema pasticciera.
- **Pollo:** "al chilindrón", "en pepitoria", alla birra, alla Coca Cola, ecc.

- Pesce, verdure, ortaggi, ecc., al vapore.
- **Impasti:** pizza e pasta brisé per la quiche lorraine.
- Gelati alla frutta, frappè e sorbetti.
- Marmellate.
- Dolci a base di latte: crema pasticciera, panna cotta, ecc.
- Prodotti da forno: pan di Spagna, muffin, pasticcini, ecc.
- **Pasticceria:** montare panna, albumi, preparare il pan di Spagna per torte, ecc.
- Pappe alla frutta (ottime per neonati).
- Passati di verdura per bambini (ideali per i più piccini della famiglia).

TUFFATEVI NEL MONDO MASTERMIX PLUS®

Lufthous® vi porge il benvenuto nel futuro e vi invita a farvi parte. Registratevi ed entrate a far parte del Club Mastermix® per poter così usufruire di innumerevoli vantaggi e contenuti esclusivi rinvenibili sul nostro sito Web: concorsi, ricette mensili, sondaggi e molto altro.



lh 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
www.lufthous.es