



Mastermix Plus® o ajudante de cozinha definitivo

Design moderno e ergonómico para levar para a sua cozinha as técnicas mais avançadas.

- O Mastermix Plus® corta, pica, mói, rala, amassa, bate, liquidifica, refoga e cozinha a vapor.
- Novos programas automáticos e funções para realizar as melhores preparações de cremes, sopas, caldos, compotas, molhos, massas, legumes, cocktails, sumos, entre muitas outras receitas...
- Avançado sistema com programas predefinidos para amassar, cozinhar a vapor e autolimpeza.
- Ecrã tátil, de última geração, para que possa aceder aos diferentes programas e funções da forma mais intuitiva e simples possível.
- Novo regulador giratório, graças ao qual poderá seleccionar os parâmetros de cozinhado, podendo retificar a qualquer momento durante o funcionamento da máquina.
- Três sistemas de segurança incorporados sensores de bloqueio e segurança facilmente identificáveis por cores.
- 9 níveis de velocidade diferentes (inclui VELOCIDADE TURBO).
- Livro de receitas exclusivo com mais de 150 receitas testadas especialmente para o Mastermix Plus® com o qual poderá testar e pôr à prova os seus dotes culinários. Além disso, inclui um suplemento para a elaboração de RECEITAS BASE

O Mastermix Plus® inclui todos os utensílios de série para que não deixe de cozinhar nenhum dos seus pratos favoritos:

Composição do conjunto:

- - Jarro de 2,5 litros.
- - Tampa.
- - Copo medidor.
- - Cesto.
- - Varinhas giratórias.
- - Protetor de lâminas.
- - Copo medidor.
- - Tabuleiro vaporizador.
- - Espátula.
- - Balança digital de precisão.
- - Escova de limpeza.
- - Livro de receitas Mastermix Plus®.
- - Suplemento para receitas base.





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- **Potência máxima da máquina: 1,400 W.**
- **Potência do motor: 600 W.**
- **Potência em watts de aquecimento: 1,300 W.**
- **Descarga lâmina de agitação: 100—7.000 RPM.**
- **Material do copo SS: SS 304. A capacidade máxima é de 2,5 litros.**
- **Tensão: 220-240V**
- **Comprimento do cabo de alimentação: 1,3 m.**
- **Temperaturas: 0-120°.**
- **Ecrã LED Tátil.**

RECOMENDAÇÕES DE MASTERMIX PLUS®:

- Arroz com caldos e risotos.
- **Refogados com ou sem carne:** pesto, molho à bolonhesa, tomate com cebola frita, etc.
- Massa, tanto cozê-la como fazê-la com molho.
- Cremes de legumes.
- Lentilhas e feijões.
- Bechamel e creme de pasteleiro.

- Frango: à “chilindrón” (com tomate e pimento), à “pepitória” (com ovos), com cerveja, com Coca-Cola, etc.
- Cozedura a vapor de peixe, legumes ou verduras, etc.
- **Massas:** de piza e quebrada (para quiche).
- Gelados de frutas, batidos e sorvetes.
- Compotas.
- **Sobremesas lácteas:** pudins, coalhadas, etc.
- Pastelaria: bolos, muffins e madalenas, etc.
- **Doçaria:** bater natas, claras, massas de bolo para tortas, etc.
- Papas de frutas (especialmente indicado para bebés).
- Purés para crianças (ideal para pessoas que tenham crianças pequenas em casa).

ENTRE NO MUNDO MASTERMIX PLUS®

A Lufthous® dá-lhe as boas vindas ao futuro e convida-o a fazer parte dele. Registe-se e faça parte do Club Mastermix® para usufruir de inúmeras vantagens e conteúdos exclusivos na nossa página web: passatempos, receitas mensais, sondagens e muito mais.



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