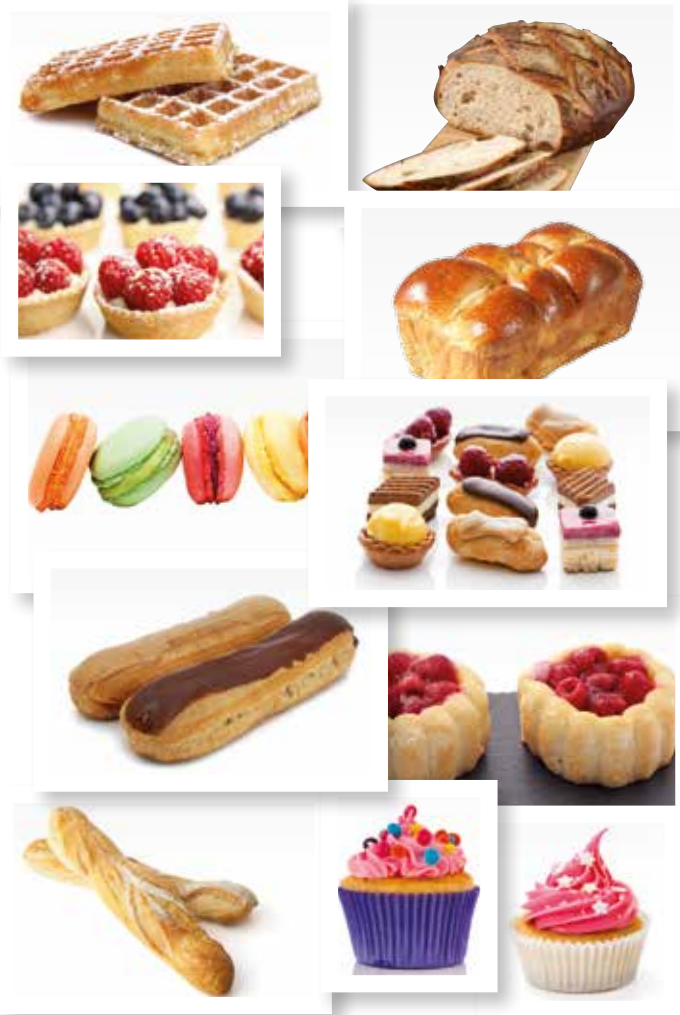


## 30 Ricette



[www.magimix.com/it/ricette](http://www.magimix.com/it/ricette)

Ref : 460744

Maino Carlo SRL - Via G.Piazzi,1  
20159 Milano  
Phone: +39 02 66 86 294  
info@mainocarlo.it - www.magimix.it

# magimix

# I "Vantaggi" Magimix

# Pasticciere e Multifunzionale senza più bisogno di scegliere !

Grazie alla sua esperienza con i professionisti, Magimix innova nell'universo culinario con il suo robot Pasticciere e Multifunzionale!

## Multifunzione

Non c'è ricetta che gli possa resistere: preparare gli impasti per il pane, la pizza o le crostate, montare a neve gli albumi o la panna montata, grattugiare le carote e le patate, tagliare a fettine i cetrioli o i pomodori, tritare la carne, frullare le minestre, realizzare frullati, emulsionare le salse.



## Semplice

3 tasti per accedere a tutte le funzioni. 30 ricette dall'antipasto al dessert. Accessori facili da utilizzare.



Un coperchio adatto a una lavorazione sicura e pulita.

Una scatola che permette di mettere via gli accessori standard per un ingombro ridotto.



## Efficace

Cucinare tutto, dall'antipasto al dessert:

1 bacinella in inox dedicato alla pasticceria e alla panetteria,

3 bacinelle per continuare con le altre preparazioni, accessori di precisione, e un motore professionale.



## Robusto

Le Pâtissier è fabbricato in Francia.

Il suo motore professionale 1500W, consuma poca energia ed è ultra-silenzioso, è garantito 30 anni.

Gli accessori di precisione sono in acciaio Sabatier, fabbricati a Thiers per garantire un taglio perfetto.



\* Rispetto alla movimento planetario - Laboragro prova



Impasto dinamico in meno di 1 minuto



**1 Impasta** perfettamente qualsiasi tipo d'impasto, dalle crostate ai dolci, brioche e pasta per il pane in meno di un minuto.

**2 Grattugia o affetta** 1,4 kg di carote, di cetrioli.

**3 Realizza** cubetti o bastoncini di frutta e di verdura.

**4 Spreme** i succhi di agrumi.

**5 Monta gli albumi** a neve per le meringhe, mousse al cioccolato, amaretti.

**Amalgama** le creme...

**6 Trita** fino a 1,4 kg di carne, di pesce.

**7 Frulla** 1,8 l di zuppa, di frullati.

**8 Centrifuga** frutta e verdura.



3 bacinelle + 1 bacinella inox pasticciere

## Un risultato da professionisti in un batter d'occhio



1,6 kg di pane



1,8 kg di paste



Dolci



1,3 kg di brioche



12 albumi