



30 Ricette



www.magimix.it/ricette



Ref: 460744

Maino Carlo SRL - Via G.Piazzi,1 - 20159 Milano
 Phone: +39 02 66 86 294 - Fax: +39 02 60 70 170
info@mainocarlo.it - www.mainocarlo.it



www.facebook.com/Magimix



www.magimix.it

Pâtissier Multifunzione



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 20 anni.

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



*secondo modello



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