



Hacher et Mixer

Un mini hachoir très efficace.

Grâce à son **couteau métal**, vous pourrez hacher des herbes, des oignons mais aussi de la viande et du poisson.
Vous pourrez également réaliser des sauces apéritives : guacamole, houmous, tapenade, tarama, tzatziki...

Emulsionner

Grâce à son **émulsionneur**, vous pourrez réaliser de la mayonnaise, de la sauce cocktail, de la rouille et des vinaigrettes...

Simple et Efficace

Une seule touche : PULSE pour un contrôle optimal.
Une cuve avec poignée ergonomique.
Le couteau métal avec lames Sabatier, fabriqué à Thiers, pour une qualité de coupe professionnelle.
Couvercle avec 2 ouvertures : une fente pour ajouter les solides et un compartiment pour ajouter les liquides.

Livre de recettes

Plus de **45 recettes** pour le plaisir de cuisiner comme un chef !

MINI HACHOIR LE MICRO



magimix®



DESCRIPTIF TECHNIQUE

Accessoires fournis

Couteau métal
Emulsionneur

Capacités de travail maximales

Cuve de 0,8 litre
350 g de viande
200 g de fromage

Autres caractéristiques

Appareil fabriqué en France
Accessoires garantis 3 ans
Sécurité couvercle
Double ouverture pour ajout solide ou liquide

Livré avec

Livre de recettes illustré : + 45 recettes
Spatule

Certifications

CE/ NF

Puissance/ Voltage/ Fréquence

290 W

Consommation en veille

Longueur cordon

Matériaux

Couteaux en acier inoxydable
cuve et couvercle haute résistance

Autres

Dim. Produit (HxLxP)

240 x 120 x 170 mm

Dim. Emb. Unitaire (HxLxP)

285 x 165 x 210 mm

Poids du produit

1,7 kg environ

Poids brut (emb. unitaire)

2 kg

Poids emballage

300 g

Colisage

2

Code EAN emballage unitaire

Code EAN suremballage

 Réf. 18 111F Blanc

EAN 3 519280 18111 0

3519282181118

 Réf. 18 113F Noir

EAN 3 519280 18113 4

3519282181132

 Réf. 18 114F Rouge

EAN 3 519280 18114 1

3519282181149

 Réf. 18 115F Chrome Mat

EAN 3 519280 18115 8

3519282181156

 Réf. 18 116F Chrome Brillant

EAN 3 519280 18116 5

3519282181163



magimix®

