

Moulinex®



Tefal

Bake Essential
KITCHEN MACHINE

Robot pâtissier Bake Essential, bol de 4.8 L, kit de pâtisserie, 800 W
ROBOT PATISSIER
QA160110

Pâtissez facilement au quotidien !

Le robot pâtissier Bake Essential de Moulinex est conçu pour répondre à tous vos besoins essentiels en matière de pâtisserie, avec une capacité impressionnante de 4.8 L permettant de régaler toute la famille. Obtenez facilement des préparations homogènes et parfaitement lisses grâce au mouvement planétaire qui couvre toute la surface du bol et à des contrôles simples d'utilisation pour une praticité ultime. Montez parfaitement vos blancs en neige, mélangez vos pâtes à gâteau et pétrissez vos épaisses pâtes à pain.

DESCRIPTION PRODUIT SITE @

Un robot pâtissier efficace qui offre une capacité suffisante pour toutes les occasions

Assurant des résultats parfaits et proposant une capacité suffisante pour régaler votre famille et vos amis, Bake Essential de Moulinex, décliné en coloris Rise, répond à tous vos besoins ! Ce robot pâtissier efficace promet un mélange impeccable dans un grand bol en acier inoxydable de 4.8 L. Des crèmes et meringues aux pâtes à tarte et à pain, son mouvement planétaire et sa puissance de 800 W assurent un mélange lisse et homogène, tandis que les six vitesses et la fonction pulse assurent un contrôle parfait.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

Moulinex Bake essential, Robot pâtissier, 800 W, kit pâtisserie QA160110

- **GRANDE CAPACITÉ** : robot pâtissier doté d'un bol en acier inoxydable de 4.8 L qui assure chaque jour la préparation de copieux repas pour toute la famille
- **RÉSULTATS PARFAITS** : obtenez des préparations homogènes et parfaitement lisses grâce au mouvement planétaire
- **DES ÉMULSIONS PARFAITES** : des résultats légers et aérés pour les ingrédients tels que les blancs d'œufs, les crèmes et les meringues (jusqu'à 800 ml de crème)
- **DES PÂTES PARFAITES** : mélange de façon homogène les préparations comme les pâtes à tarte, à gâteau et à biscuit (jusqu'à 1.8 kg de pâte)
- **RÉPARABILITÉ 15 ANS AU JUSTE PRIX** : engagement de réparabilité 15 ans au juste prix grâce à notre réseau de 6 200 réparateurs dans le monde, pour contribuer à la protection de l'environnement et à la réduction des déchets
- **PÉTRISSAGE PARFAIT** : un crochet pétrisseur en métal solide vous permet de préparer des pâtes plus épaisses telles que des pâtes à pain, à brioche et des pâtes brisées (jusqu'à 500 g de farine)
- **EFFICACITÉ ET POLYVALENCE** : un moteur puissant de 800 W et un kit de pâtisserie complet vous aident à réaliser rapidement de nombreuses recettes, toujours parfaitement réussies
- **CONTRÔLES FACILES** : six vitesses faciles à utiliser et une fonction pulse pour répondre à tous vos besoins de mélange
- **ESTHÉTIQUE ÉPURÉE** : son design minimaliste lui confère une esthétique intemporelle avec une touche de modernité
- **CONTENU** : robot pâtissier Bake Essential coloris Rise, fouet, batteur, crochet pétrisseur, couvercle en plastique

BENEFICES DU PRODUIT



Grande capacité

Le bol de 4.8 L en acier inoxydable assure chaque jour la préparation de copieux repas pour toute la famille.

Résultats parfaits

Obtenez des préparations incroyablement lisses et homogènes grâce au mouvement planétaire qui couvre toute la surface du bol.



Des émulsions parfaites

Obtenez des résultats légers et aérés pour les ingrédients tels que les blancs d'œufs, les crèmes et les meringues (jusqu'à 800 ml de crème).

Des pâtes parfaites

Mélange de façon homogène les préparations comme les pâtes à tarte, à gâteau et à biscuit (jusqu'à 1.8 kg de pâte).



Pétrissage parfait

Un crochet pétrisseur en métal solide vous permet de préparer des pâtes plus épaisses telles que des pâtes à pain, à brioche et des pâtes brisées (jusqu'à 500 g de farine).

Mélange très efficace

Un moteur puissant de 800 W et un kit de pâtisserie complet vous aident à réaliser rapidement de nombreuses recettes, toujours parfaitement réussies.



Commandes faciles

Six vitesses faciles à utiliser et une fonction pulse pour répondre à tous vos besoins de mélange.

Produit réparable 15 ans au juste prix

Conçu pour être facilement réparé pendant 15 ans grâce à nos pièces détachées disponibles à un coût raisonnable rapidement au travers de notre réseau de 6 200 réparateurs dans le monde.



PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



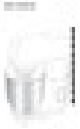
Video(s)



Packaging



Notice d'utilisation



Consignes de sécurité



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**CARACTERISTIQUES PRINCIPALES**

➤ Puissance	800 W
➤ Capacité totale du bol	4.8 L
➤ Nombre de vitesses	6
➤ Fouet	Oui

AUTRES CARACTERISTIQUES

➤ Fonction pulse	Oui
➤ Type de fonctions	FOUET/BATTEUR/CROCHET PÉTRISSEUR
➤ Mouvement planétaire	Oui
➤ Pâte à pain	0.8 kg
➤ Pâte à gâteau	1.8 kg
➤ Matériau du bol	Acier inoxydable
➤ Malaxeur	métal
➤ Pétrin	métal
➤ Coloris	ECRU
➤ Pays d'origine	Chine
➤ Garantie	2 ans
➤ Disponibilité des pièces détachées	15 ans

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 8010001274**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3016661177170 EAN UC :	1	7	2	14	C20 : 670 C40 : 1 400 HQ4 : 1 640

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	430 x 260 x 370 (mm)	413 x 246 x 353	430 x 260 x 370	1 200 x 800 x 884
Poids	4.38 (KG)	5,52 (KG)	5,52 (KG)	77,28 (KG)

RELATIONS**CMMF : 8010001274**

Switch (replace)	
Switch (is replaced by)	
Cross-sell	
Accessories	
Linked to finished products	