



KM 3867 Tritatutto universale

- Due livelli di potenza per tritare in modo grossolano e fine
- Ampia gamma di accessori premium:
 - Inserto a 4 lame su due livelli per risultati particolarmente uniformi
 - Ideale per tritare erbe, cipolle, carne, formaggio, mandorle/noci, ghiaccio tritato e molto altro.
 - Disco emulsionante per preparare panna, albumi, mousse e molto altro.
 - Innovativo inserto per sbucciare l'aglio
 - Anello antiscivolo per la ciotola di lavoro
 - Alimentatore
- Barattolo in vetro da 1 litro senza BPA e lavabile in lavastoviglie con coperchio
- Ideale per conservare gli alimenti direttamente in frigorifero
- Meccanismo di sicurezza integrato
- L'apparecchio può essere messo in funzione solo quando è completamente assemblato.
- Integrierter Sicherheitsmechanismus: Das Gerät kann ausschließlich in komplett zusammengesetztem Zustand in Betrieb genommen werden.

Panoramica informazioni importanti

Potenza	400 Watt
Colore / Materiale	spazzolato / nero / argento / acciaio inossidabile / Plastica
Dimensioni Imballo	32,5 x 25,0 x 23,5 cm
Peso lordo compreso l'imballaggio	2,60 kg
Dimensioni del prodotto	15,5 x 15,5 x 24,7 cm
Peso netto	1,77 kg
Cartone colorato (unità)	4 Pz.
EAN	4008146041785
Altre caratteristiche speciali	- Pulsante ON/OFF: sì - Capacità del contenitore del frullatore: 1.000 ml

Dettagli del prodotto



Inserto a 4 lame su due livelli - Per risultati particolarmente uniformi nel tritare erbe, cipolle, carne, formaggio, noci, ghiaccio tritato e molto altro.



Ampia gamma di applicazioni - Con il disco emulsionante in dotazione, il tritatutto elettrico può preparare anche panna, albumi, mousse e altro ancora.



Due livelli di potenza - Per tritare in modo grossolano e fine.



Barattolo in vetro da 1 litro con coperchio, privo di BPA e lavabile in lavastoviglie. Ideale per conservare gli alimenti direttamente in frigorifero.



Meccanismo di sicurezza integrato L'apparecchio può essere messo in funzione solo quando è completamente assemblato e poggia saldamente sul piano di lavoro e poggia saldamente sulla superficie di lavoro con un an-

