



Spiralisez vos légumes avec Magimix

Réalisez des **spaghettis**, **tagliatelles** ou **fusillis** de légumes et de fruits grâce au **Spiral Expert**.

Pour changer des éternels riz et pâtes, **spiralisez** vos légumes.

Pour une alimentation plus saine et des plats plus riches en goût.



Robuste et durable

Matériaux **haute qualité**.

3 **cônes en inox** : qualité de coupe parfaite et durabilité.

Cet **accessoire breveté** est adaptable sur les Robots Multifonction et Cook Expert Magimix, il permet d'introduire avec originalité plus de légumes dans votre alimentation.



Savoir-faire Magimix

Facile à ranger et compact : les 3 cônes et le prolongateur se rangent dans le support.

Le livret de **recettes** et l'**application gratuite** avec des idées recettes, conseils et astuces.

Tous les éléments se nettoient très rapidement et passent au **lave-vaisselle**.



magimix®



*conformément à la législation en vigueur

DESCRIPTIF TECHNIQUE

SPIRAL EXPERT

Accessoires fournis

3 cônes en inox :
Cône SPAGHETTI
Cône TAGLIATELLE
Cône FUSILLI

Poussoir
Prolongateur
Support
Couvercle
Goulotte XL (60 mm)

Capacités de travail maximales

Cook Expert : 1 kg
Pâtissier : 1 kg

CS5200 XL : 1 kg
CS4200 XL : 850 g

Livré avec

Mode d'emploi
Livret avec idées recettes
Appli gratuite Apple & Android, tous mobiles et tablettes

Matériaux

Cônes en inox, couvercle et support 0% BPA

Pays d'origine

PRC

Dim. Produit (HxLxP)

255 x 194 x 204

Dim. Emb. (HxLxP)

257 x 194 x 194

Poids du produit

1,4 kg

Poids brut

1,75 kg

Poids emballage

270 g

Colisage

1

réf. 17 501 - Cook Expert / Pâtissier / CS5200 XL / CS4200 XL

Code EAN emballage unitaire
EAN 3 519280 17501 0



magimix®



*conformément à la législation en vigueur