



## Cuisson & Multifonction : tout réussir à la perfection

Idéal pour les novices en cuisine comme pour les experts.

Tout réussir de l'entrée au dessert :

soupes, sauces, plats mijotés, cuisson vapeur, risottos, purées, pain et brioches, blancs en neige, boissons, desserts, plats bébé...



## Un robot cuiseur

+ 12 programmes AUTO: facile

**Cuisson:** soupe moulinée, soupe veloutée, mijotage, vapeur.

**Boulangerie:** pain/brioche, pâte/gâteau, blancs en neige.

**Blender:** smoothie, glace pilée, dessert glacé.

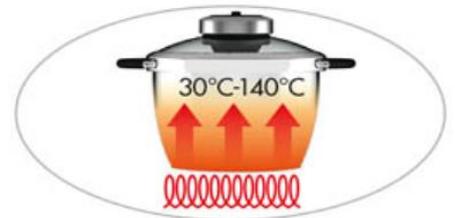
+ Robot et Expert

**Système de chauffe par induction:**

montée en température plus rapide, plus précise (réglage au degré près) et plus sûre

**Compact**

1 seul appareil pour tout cuisiner



## Vraiment multifonction

Grâce à ses 3 cuves transparentes, il peut aussi:  
**émincer, râper et hacher**

**1 livre** (Marabout) + de 300 idées de l'entrée au dessert

**1 application** pour mobile et tablette **gratuite**  
pour découvrir encore plus de recettes, de conseils et d'astuces



## Par Magimix

Tous les **avantages Magimix:**

Qualité professionnelle

30 ans de garantie moteur

Fabriqué en France



magimix®



# DESCRIPTIF TECHNIQUE

# Cook EXPERT



## Accessoires fournis

Outil universel  
Panier vapeur + plateau intermédiaire  
Batteur à blancs  
Spatule cuve métal résistante au chaud

Couteau métal (avec protection lame)  
4 disques: éminceur 2mm, râpeur 2mm, éminceur 4mm, râpeur 4mm (+ prolongateur)  
Boîte de rangement 4 disques avec couvercle pivotant  
Mini cuve + mini couteau  
Adaptateur cuves Robot  
Spatule robot

## Cuves

Capacités totales

Cuve métal (3,5L)  
Panier vapeur (2,5L)

Grande cuve : hacher, mixer (3,6L)  
Midi cuve : émincer et râper (2,6L)  
Mini cuve : petites préparations (1,2L)

## Capacités de travail maximales

2,5 l de soupe  
2,5 l de préparation mijotée  
1 kg de purée  
6 blancs en neige  
0,6 kg de légumes vapeur  
0,8 kg de pâte à pain  
0,6 kg de pâte à brioche  
1,2 kg de pâte à gâteaux  
400 g de fruits surgelés

1,4 kg de carottes, concombres...  
1,4 kg de viande

## Matériaux

Cuve Thermo inox  
Couvercle en verre vision 360° /100% étanche

Cuves et couvercle 0% BPA  
Disques et couteaux en acier inoxydable label Sabatier

## Livré avec

Livres de recettes Marabout : + de 300 idées  
Appli Apple & Android, tous mobiles et tablettes (+ 600 recettes)  
Mode d'emploi  
Balance indépendante (de 2 g à 10 kg) / précision 1 g

## Autres

Interface digitale couleur intuitive  
12 Programmes AUTOMATIQUES  
Programme Rinçage AUTO  
Menu réglages (son, langue, mise en veille...)  
Maintien au chaud jusqu'à 2h (cuve Thermo)

## Puissance/ Voltage/ Fréquence

1700 W  
230 V / 50 Hz

## Economie d'énergie

Mise en veille automatique réglable (de 2 à 8 min)  
Consommation en veille < 0,5 W , interrupteur : 0 W

## Longueur cordon

1 m

## Certifications

CE

## Garantie

Accessoires garantis 3 ans pièces / 2 ans main d'oeuvre  
Moteur **garanti 30 ans** (ou 1000h d'utilisation moteur)

## Pays d'origine

France

## Dim. robot (HxLxP)

360 x 340 x 350 mm

## Dim. Emb. (HxLxP)

525 x 620 x 290 mm

## Poids du robot (avec cuve métal)

11,14 kg

## Poids brut (poids total avec emballage)

18,6 kg

## Poids emballage

7,46 kg

## Colisage

1

Code EAN emballage unitaire

Ref 18 900 Chrome mat

**EAN 3 519 280 18900 0**

Ref 18 903 Noir

**EAN 3 519 280 18903 1**

Ref 18 904 Rouge

**EAN 3 519 280 18904 8**



**magimix**

