

Keukenmachines

MUMXL10T

Meer dan 120 functies mogelijk: dankzij de grote verscheidenheid aan accessoires. Inclusief de 5,4L roestvrijstalen kom, roergarde, kloggarde, kneedhaak

MUMXL10T

De essentie van 60jaar ervaring: de MaxiMUM in MaxiMUM en volledig metalen behuizing voor de beste Bosch kwaliteit

- Easy fill: Grote trechter die bovenop de anti spat deksel kan worden geklikt; de roer accessoire parkeert automatisch weg van de trechter, zodat deze niet in de weg zit voor de verdere ingrediënten

Algemene informatie:

- 3D PlanetaryMixing: Snel en perfect mengen van alle ingrediënten, dankzij het verbeterde planetaire mengsysteem met een uniek roterende beweging in drie dimensies tegelijk
- Easy pour: Extra grote roestvrijstalen kom 5,4L, uitgerust met twee comfortabele handvatten en een handige tuit
- EasyArmLift: Gemakkelijk en moeiteloos verplaatsen van de 3-zone multifunctionele arm, door een druk op de knop
- 7 snelheidsstanden en een momentstand
- Optimale stabiliteit dankzij de anti-slip zuigvoetjes
- Motor bouwt geleidelijk de snelheid op
- Praktische snoeropberging
- Herinschakelingsbeveiliging
- Smart Dough Sensor: Constante meng snelheid op elk moment, zelfs met zwaar deeg en grote hoeveelheden, zorgt voor een snel en perfect resultaat

Technische specificaties:

- Extreme kracht: levensduur, elke keer snelle en perfecte resultaten, dankzij de krachtigste motor op de markt met 1600 watt
- Elegant endurance: Robuust, volledig metalen behuizing in een tijdloos design, gecombineerd met geborsteld metalen accessoires, bieden een duurzaam en premium look en feel
- Afdekkingsplaatjes voor de aandrijvingen, veilig gebruik van de mengkom door een bajonetsluiting
- Eco Friendly: geen stroomverbruik in standby mode

Toebehoren:

- Hoog presterende kneedhaak: De speciale vorm zorgt ervoor dat de haak door het deeg kan "snijden" en kneed het weer in elkaar. Hierdoor kan een bijzonder intensieve bewerking van het deeg worden bereikt
- Roergarde: Perfecte meng prestaties door de roerspaan die perfect de contouren van de kom volgt; absoluut alle ingrediënten worden geroerd - vergelijkbaar met een zachte spatel
- Kloggarde: In hoogte verstelbaar voor de perfecte verwerking van zowel kleine als grote hoeveelheden van bijvoorbeeld room of eiwit