

Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt: Rechtliches: Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg Fax: +43 662 85 67 77 - USt-ID-Nr.: ATU68088099

311 Steuernummer: 93 158 E-Mail: 8420

info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000

06214423



Robot Coupe Robot Cook® - Professioneller kochender Kutter-Mixer

robot @coupe®

Produktnummer: ROB.43000R











Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt: Rechtliches:
Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg
Fax: +43 662 85 67 77 - USt-ID-Nr.: ATU68088099
311 Steuernummer: 93 158

E-Mail: 8420

info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000

06214423

BASKEN SCHREIBUNG.

Im Überblick

- 3,7-Liter-Schüssel aus Edelstahl
- Heizkraft bis140 °C gradgenau
- 4 Drehzahl- Funktionen
- Programmier-Funktion für 9 Rezepte

Sorgfältig, selbständig und ein rundum zuverlässiger Assistent im Alltag eines Küchenchefs. Ob Sauce Hollandaise, Risotto oder auch einem Brandteig, der Robot Cook verarbeitet Ihre Gerichte professionell und hochwertig. Die Fantasie und Zeitersparnis bei der Zubereitung von warmen und kalten Speisen, sowie süßen oder herzhaften Gerichten, erfühlt den Anspruch der qualitativ hochwertigen, modernen und traditionellen Gastronomie in jedem Punkt. Ein ideales Gerät für jeden Koch der seine Küche beim Pürieren, Warmhalten, Hacken, Kneten, Zermahlen, Vermischen oder Emulgieren auf moderne Innovation ausrichten möchte.

Funktionen

- Anbraten
- Braten
- Kneten
- Hacken
- Mischen
- Pürieren
- Emulgieren
- Zerkleinern
- Aufwärmen
- Kochen
- Zermahlen
- Warmhalten durch Intervall-Betrieb

Im Lieferumfang enthalten:

- 3,7 -Liter-Schüssel mit Deckel
- Abstreifer und Deckelwischer
- Messer mit 2 gekerbten Edelstahlklingen
- Reinigungswerkzeug für das Messer

https://www.youtube.com/watch?v=lk bTqijHN4

Produktinformationen