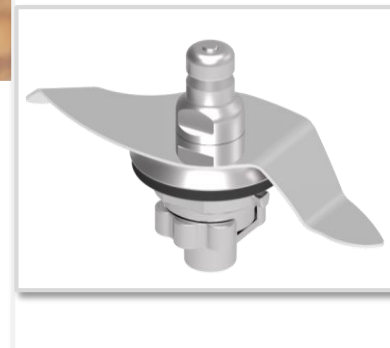




L'ACCESSOIRE COOK EXPERT PETRIN XL



Un accessoire dédié aux experts boulangers

**L'accessoire spécialement conçu
pour réaliser des pâtes levées en grande quantité.**

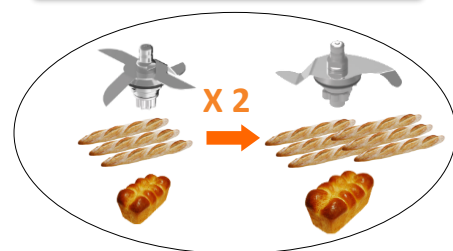
Avec l'outil universel du Cook Expert, vous pouvez déjà réaliser jusqu'à 3 baguettes
ou une brioche pour 4 à 6 personnes.
Le pétrin XL vous permet de doubler cette capacité.

Deux fois plus de capacité

Le pétrin XL se distingue par sa forme et son entraînement spécifiques.
L'accessoire tourne plus lentement pour bien travailler la pâte,
même en grande quantité.
Réalisez jusqu'à 6 baguettes ou une brioche pour 6 à 12 personnes.

Matériaux haut de gamme

Accessoire 100% inox.



*Conformément à la législation en vigueur

magimix



DESCRIPTIF TECHNIQUE

L'ACCESSOIRE PETRIN XL

Capacité 1,6 kg de pain = 6 baguettes (outil universel : 0,8 kg).
1,2 kg de brioche = pour 8 à 12 personnes (outil universel : 0,6 kg).

Matériaux 100% inox.

Garantie 3 ans

Livré avec Mode d'emploi.

Certifications CE

Dim. Produit (HxLxP) 81 x 124 x 45 mm

Dim. Emb. Unitaire (HxLxP) 90 x 188 x 185 mm

Poids du produit 0,3 kg

Poids brut (emb. unitaire) 0,5 kg

Colisage 6

Code EAN emballage unitaire

Réf. 17 242

EAN 3 519280 17 242 2



*Conformément à la législation en vigueur

magimix

