

The Sharp

Mixeur the Sharp

KÖENIG



Mixeur élégant pour smoothies, glace pilée et bien plus encore

L'élégant mixeur The Sharp offre de nombreuses fonctions indispensables à la préparation de délicieuses recettes. Ce mixeur permet d'hacher, de mélanger et de réduire en purée ou en liquide toutes sortes d'aliments. Le travail est simplifié grâce à des programmes pré-programmés pour smoothies et glace pilée. Le bouton rotatif permet de régler la vitesse en fonction des besoins. La contenance du récipient en verre est de 1.5 litres. Le couteau à 4 lames en acier inoxydable est amovible pour un nettoyage rapide et facile.

Petit
déjeuner
Bien
commencer
la journée
avec
KÖENIG

Caractéristiques

Design élégant

Moteur puissant de 1000 watts
Couteau en acier inoxydable à 4 lames dentelées

Régulateur de vitesse en continu, touche à impulsion, programmes pour smoothies et glace pilée

Récipient en verre d'une contenance de 1,5 litres avec indications de mesure
Couvercle doté d'un verrouillage de sécurité et mesure graduée intégrée au couvercle

Boîtier en matière synthétique robuste, orné d'applications chromées

Avantages

Enfin un mixeur qui n'est plus à cacher dans une armoire.
Son design est à la fois rétro et moderne, de par sa forme et sa couleur noire, réhaussée d'applications chromées.

Fruits fibreux, noix, glaçons – aucun problème pour le mixeur The Sharp.

Résultats parfaits pour toutes sortes d'utilisations et de préparations. Très facile à utiliser grâce aux programmes pré-programmés.

Facile à nettoyer, hygiénique et un plus au niveau sécurité. La structure intérieure du récipient combinée au couteau à 4 lames, garantissent un résultat parfait.

Précieux à tous points de vue.

N° article	B04107	Code EAN	7640184590961
Unité de vente	2 pièces	Coloris	Gris
Emballage	Boîte en carton de couleur	Poids (net)/Longueur câble	2.3 kg / 1 m
Puissance	1000 watts	Dim. emballage (LxHxP)	200 x 450 x 200 mm
Dim. produit (LxHxP)	190 x 410 x 180 mm	PVC (TAR 0.61 excl.)	CHF 99.–

TAVOR
BRANDS

Tramweg 35
CH-6414 Oberarth

T +41 41 766 72 10
www.tavora.ch

