

## MATERMIX

<http://lufthous.es/>



AMPLIO  
RECETARIO



## OLVÍDATE DE LA COCINA TRADICIONAL MASTERMIX COCINA POR TI

**Mastermix<sup>®</sup>**, corta, ralla, pica, muele, amasa, bate, licua, sofríe y cocina al vapor.

Incluye un extenso libro con más de 100 facilísimas recetas, atrévete y descubre las tuyas.

Haz tus propios cocteles y granizados

**Mastermix<sup>®</sup>** pica / ralla / muele:

Trocea vegetales, pan rallado, queso rallado, pica hielo, harina de arroz, corta verduras, hielo pilé, granizados, muele azúcar, harina de todo tipo de legumbres.

**Mastermix<sup>®</sup>** amasa:

Masa para pan, empanada, masa para pizza, pasteles, cocas, masa brioche, madalenas, masa quebrada, pan de leche.

**Mastermix<sup>®</sup>** bate / licua:

Prepara tus zumos naturales de todo tipo de frutas y verduras, todo tipo de salsas, frías y calientes, batidos de frutas, zumo de tomate, mayonesa, helados, cócteles, monta nata, merengue, crema y puré.

**Mastermix<sup>®</sup>** sofríe / cocina al vapor:

Prepara salsa de tomate, todo tipo de guisos, sopas, cremas, caldos, arroces, pastas, legumbres, mariscos, pescados y verduras al vapor.

Al contrario de otras, **Mastermix<sup>®</sup>** incluye todos los accesorios:  
- Protector de cuchillas, mariposa para montar nata o hacer merengue, vasito medidor, vaporera, bandeja, cesta y espátula.

Cocina todo tipo de alimentos al vapor con su vaporera.  
Máxima potencia de picado, hasta 9.000 revoluciones por minuto.  
Jarra en acero inoxidable 18/10 y doble sistema de seguridad.

*"LLEGA A SU COCINA UNA AUTENTICA REVOLUCIÓN"*

La herramienta más solicitada por los chefs de todo el mundo e imprescindible en las mejores cocinas.

**Mastermix<sup>®</sup>** es el pinche perfecto para tu cocina. Te ayuda a preparar todo tipo de recetas en poco tiempo y sin ensuciar. Gracias a sus funcionalidades podrás preparar salsas, masas, pasta, verduras, cócteles y zumos, entre muchas otras recetas. Además, cocina los alimentos a tu gusto, manteniendo todas sus vitaminas y minerales.

Potencia máxima: 1.400 w

Potencia del motor: 600 w

Potencia de calentamiento de vatios: 1.300 w

Revoluciones de la cuchilla giratoria: rpm 200-9.000

Material de la jarra: acero inoxidable

Capacidad de la jarra: 2 l

Voltaje: 220-240 v.

Longitud del cable electrónico: 1,3 m

Pantalla LCD

Incluye amplio recetario

Incluye libro de instrucciones

Temperatura ajustable desde 40° a 140°

Tiempo ajustable de 0 a 90 minutos

Velocidad ajustable de 200 a 9000 rpm

3 funciones para cocina automática:

-sopa

-mermeladas

-salsas

Cocinera multifunción para preparar cualquier tipo de platos.

*"Mastermix<sup>®</sup> incluye de serie todos los utensilios para que no deje de cocinar ninguno de sus platos favoritos"*

Incluye bascula digital de precisión

Ahorre tiempo y dinero con mastermix

# CARTA DE AHORRO DE MASTERMIX

Precio por persona IVA incluido

---

## ENTRANTES

---



Gazpacho	0,15 €
Crema fría de melón	0,18 €
Brandada de bacalao	1,44 €
Coca de verduras	0,95 €

## PLATOS PRINCIPALES



### PESCADOS

Bacalao con tomate	2,10 €
Marmitako	1,98 €
Merluza a la gallega	2,25 €

---



### CARNES

Pollo al curry	1,10 €
Carne guisada	2,20 €
Pechuga en chanfaina	0,95 €

---



### ARROCES

Arroz con verduras	1,05 €
Paella marinera	1,89 €

## POSTRES

---



Natillas	0,40 €
Crema catalana	0,31 €
Tarta de Santiago	0,35 €

## Recomendaciones de Mastermix®:

- Arroces caldosos y risottos.
  - Sofritos con o sin carne: pisto, salsa boloñesa, tomate con cebolla frita... cualquiera.
  - Pasta, tanto hervirla como con salsa.
  - Cremas de verduras (geniales para el invierno).
  - Lentejas y alubias.
  - Bechamel y crema pastelera.
  - Pollo (chilindrón, pepitoria, a la cerveza, a la Coca-Cola...).
  - Cocina al vapor de pescado, verduras u hortalizas, etc.
  - Masas: pizza y quebrada (para la quiche).
  - Helados de frutas, batidos y sorbetes.
  - Mermeladas.
  - Postres lácteos (natillas, cuajadas, etc.).
  - Bollería (bizcochos, muffins y magdalenas) y repostería (montar nata, claras, bizcochos para tartas etc.).
  - Papillas de frutas (especialmente indicado para bebés).
  - Purés para niños (ideal para personas que tengan niños pequeños en casa).
- Indicado para todos los hogares, sea un comensal o varios:

Para personas con intolerancias y/o alergias alimentarias (gluten, fructosa, huevo...), aunque solo sea una persona.

El saber lo que le echas a la comida y poder comer "de lo tuyo" es maravilloso: podrá comer postres, bollería y helados sin preocuparse.



C/ Margarita 34, 36 y 38 (POLIG. IND. EL LOMO)  
Humanes de Madrid. MADRID  
Código postal: 28970  
Teléfono: 91 827 02 02/ Fax: 91 279 15 19  
[info@lufthous.es](mailto:info@lufthous.es)  
<http://lufthous.es/>