



MasterMixPlus

Mastermix Plus® el asistente de cocina definitivo

Diseño moderno y ergonómico para llevar a tu cocina las técnicas más vanguardistas.

- **Mastermix Plus®** corta, pica, muele, ralla, amasa, bate, licua, sofríe y cocina al vapor.
- **Nuevos programas automáticos** y funciones para realizar las mejores elaboraciones en cremas, sopas, caldos, mermeladas, salsas, pastas, verduras, cócteles, zumos entre otras muchas recetas....
- **Avanzado sistema** con programas prefijados para amasar, cocinar al vapor y autolimpieza.
- **Pantalla táctil de última generación**, para que puedas acceder a los diferentes programas y funciones de la forma más intuitiva y sencilla posible.
- Nuevo **regulador giratorio** gracias al cual podrás seleccionar los parámetros de cocinado, pudiendo rectificar en cualquier momento durante el funcionamiento de la máquina.
- **3 sistemas de seguridad** incorporados, sensores de bloqueo y seguridad fácilmente identificables por colores.
- **9 niveles de velocidad** diferentes (incluye VELOCIDAD TURBO).
- **Exclusivo recetario con más de 150 recetas** testadas especialmente para Mastermix Plus® con el que podrás poner a prueba y experimentar sus cualidades culinarias. Además, incluye un suplemento para la elaboración de RECETAS BASE

Mastermix Plus® incluye de serie todos los utensilios para que no dejes de cocinar ninguno de tus platos favoritos:

Composición del set:

- Jarra de 2,5 litros.
- Tapa.
- Vaso medidor.
- Cestillo.
- Aspas giratorias.
- Protector de cuchillas.
- Cubilete medidor.
- Bandeja vaporera.
- Espátula.
- Báscula digital de precisión.
- Cepillo de limpieza.
- Recetario Mastermix Plus®.
- Suplemento para recetas base.



EL ASISTENTE DE COCINA DEFINITIVO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- **Potencia máxima de la máquina:** 1.400 W.
- **Potencia del motor:** 600 W.
- **Potencia en vatios de calentamiento:** 1.300 W.
- **Descarga cuchilla de agitación:** 100—7.000RPM.
- **Material del vaso SS:** SS 304. La capacidad máxima es de 2,5 litros.
- **Voltaje:** 220-240V Longitud del cable de alimentación: 1,3 m.
- **Temperaturas:** 0-120°.
- **Pantalla Led Táctil.**

RECOMENDACIONES DE MASTERMIX PLUS®:

- Arroz caldosos y risottos.
- **Sofritos con o sin carne:** pisto, salsa boloñesa, tomate con cebolla frita, etc.
- Pasta, tanto hervirla como con salsa.
- Cremas de verduras.
- Lentejas y alubias.
- Bechamel y crema pastelera.
- **Pollo:** al chilindrón, en pepitoria, a la cerveza, a la Coca-Cola, etc.
- 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, etc.
- **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).

SUMÉRJASE EN EL MUNDO MASTERMIX PLUS®

Lufthous® te da la bienvenida al futuro y te invita a formar parte de él. Regístrate y forma parte del Club Mastermix® para disfrutar de innumerables ventajas y contenidos exclusivos en nuestra página web; concursos, recetas mensuales, encuestas y mucho más.



 **lufthous®**
SIEMPRE INNOVANDO

C/ Margarita 34, 36 y 38
(POLIG. IND. EL LOMO)
Humanes de Madrid. 28970 MADRID
Teléfono: 902 040 252 / Fax: 91 279 15 19
902040252@lufthous.es
www.lufthous.es