

Thermomaster

SC HA 1020

- Einstellbare 10 Geschwindigkeitsstufen von 300 ~ 6000 U / min
- Einstellbare Temperaturstufen von 30 ~ 120 ° C
- Einstellbarer Timer von 0 ~ 60 Minuten
- 2.0L Abnehmbare Schüssel aus Edelstahl zum Mixen und Kochen
- LCD Bildschirm
- Komfortsteuerknopf
- Alle nicht elektrischen Teile sind spülmaschinenfest
- Sicherheitssystem zum Mischen und Kochen
- präzise Glasküchenwaage



Eigenschaften

Leistung, Spannung	1500W 220-240 V~	Umkartonmaße	320 * 465 * 550 mm
EAN	4018243118150	Giftboxmaße	305 * 450 * 520 mm
Dim. & GiftboxGewicht	220*400*310 mm 5.75 kg	Gewicht/Umkarton	10.46 kg
		Brut Gewicht	9.82 kg





Thermomaster

SC HA 1020



Mit dem Thermomaster SC HA 1020 erhalten Sie eine Küchenmaschine, welche Ihr Kocherlebnis auf eine neue Stufe stellt und die Arbeit beim Kochen erleichtert. Mit kraftvoller 1000 Watt Motorleistung und dem 4-schneidigen Edelstahlmesser zerkleinern und mixen Sie im Handumdrehen Pestos, Pürees, Cremes uvm. Dank 500 Watt Kochfunktion bereiten Sie auch warme Speisen im Nu zu. Die Temperaturregelung von 30-120° C ermöglicht nicht nur frisches Kochen, sondern auch Aufwärmen sowie Warmhalten von Speisen. Mit dem Dampfgaraufsatz und dem Garkorb können Speisen besonders schonend zubereitet werden; so bleiben wichtige Vitamine, Nährstoffe und Aromen erhalten. Um das Gerät individuell anzupassen, stehen Ihnen 11 Geschwindigkeitsstufen zur Verfügung. Das LED-Display bietet dabei eine benutzerfreundliche Übersicht über Timer (0-60 min), Temperatur(30-120° C) und Geschwindigkeitsstufe bzw. Gewichtsanzeige der integrierten Waage und fügt sich in das moderne Design des Thermomasters. Der Thermostar vereint zahlreiche Küchengeräte in einem. Somit sparen Sie nicht nur Platz in der Küche, sondern auch Zeit bei der Zubereitung. Aufwendiges Umbauen oder Umrüsten entfällt und der Reinigungsaufwand ist deutlich geringer, da alle nicht elektrischen Teile spülmaschinenfest sind. Vorbei ist die Zeit, in der Sie unzählige Töpfe und Pfannen verwenden mussten. Dank der intuitiven Steuerung und den mitgelieferten Rezepten ist diese Multifunktionsküchenmaschine nicht nur für Profiköche geeignet, sondern erlaubt es auch Hobbyköchen und Anfängern direkt zu starten.