

Bakkers-set

Ref. 17 013
Ref. 17 014
Ref. 17 015

EAN 3 519280 17013 8
EAN 3 519280 17014 5
EAN 3 519280 17015 2

Technische beschrijving

- **Bakkersaccessoire** **Magimix patent**
Speciaal ontwikkeld voor de Magimix keukenmachines.
Bestemd voor het kneden, laten rijzen en bakken van **brood, brioches, gebak**
- **Gebruiksaanwijzing** Schuif het accessoire op de motoras in de grote kom van de keukenmachine. Doe uw ingrediënten in de vorm, kneed, laat het deeg indien nodig rijzen en zet de vorm direct in de oven.
- **Schoonmaken** **Zeer groot onderhoudsgemak**
Na ieder gebruik afwassen (water + afwasmiddel)
Vaatwasmachine: cyclus onder de 40°C
- **Materialen** **Kom van gealuminiseerd staal met antiaanbaklaag**
Verwijderbare roestvrijstalen handgreep
- **Geschikt voor**
 - C 3200 / C3200 XL
 - CS 4200 / CS 4200 XL
 - CS 5200 / CS 5200 XL

- **Afm. prod. (diameter x H):**

C 3200: 176 x 88 mm
CS 4200: 188 x 88 mm
CS 5200: 188 x 150 mm

- **Afm. verp. (LxBxH):**

C 3200: 182 x 182 x 95 mm
CS 4200: 192 x 192 x 95 mm
CS 5200: 192 x 192 x 114 mm

- **Gewicht product alleen / verpakt:**

C 3200: 276 g / 389 g
CS 4200: 300 g / 461 g
CS 5200: 336 g / 471 g

- **Afm. Master doos (LxBxH):**

C 3200 : 202 x 202 x 115 mm (573 g)
CS 4200 : 212 x 212 x 115 mm (610 g)
CS 5200 : 212 x 212 x 134 mm (700g)



Downloaded from www.vandenborre.be

magimix®

