

COMPARATIVO MAGIMIX VS BIMBY



	Cook Expert MAGIMIX	Thermomix TM5 VORWERK
Capacità utile	2,5 L (bacinella in metallo THERMO)	2,2 L
Cottura al vapore	✓ Cestello inox integrato + secondo livello (2,5L)	✓ 2 cestelli in plastica: integrato + Varoma
Montare gli albumi a neve, montare la panna	✓	✓
Frullare, mescolare, emulsionare	✓ + piccole dosi nella bacinella piccola	✓
Stufare, cuocere le preparazioni delicate	✓	✓
Impastare	✓	✓
Tritare al coltello	✓ Coltello in metallo Sabatier	X
Affettare, grattugiare	✓ 4 dischi Sabatier	X
Estrattore di succo	✓ In opzione	X
Spremiagrumi	✓ In opzione	X
Cuoci vapore XXL	✓ In opzione (5,5L)	X
Programmi automatici	✓	X
Supporto	✓ Applicazione	✓ Chiavetta USB con ricette
Induzione	✓	X
Funzione per mantenere al caldo	✓ Bacinella THERMO	X
Programma Risciacquo	✓	X
Visione 360°	✓	X
Ricette	✓ Libro di 300 ricette MARABOUT	✓ Libro + Chiavetta con 200 ricette
Applicazione	✓ 100% gratuita + di 400 ricette	✓ Ricette a pagamento
Garanzia	✓ Motore: 30 anni/3 anni pezzi/1 anno manodopera	2 anni
Vendita	✓ Vendita in negozio + internet specialisti	Vendita a domicilio
Colori	✓ Cromato, rosso o nero	Bianco
Temperatura	Da 30 a 140°C (precisione 1°C)	Da 37° a 120°C (precisione 5°C)
Bilancia	Esterna (precisione 1g)	Integrata (precisione 5g)

il piacere di cucinare

come un cuoco

Il Robot da Cucina con Cottura Multifunzionale !

Robot da Cucina con Cottura

Magimix presenta il Cook Expert,
un Robot da Cucina con Cottura davvero Multifunzionale,
un unico apparecchio dall'antipasto al dessert.

Nel suo contenitore thermo 3,5 l, realizzate numerose
preparazioni calde grazie all'induzione:
risotti, minestre, purè, carni in salsa...
e anche pasta per il pane, mousse al cioccolato o gelati.

12 programmi automatici per preparare facilmente
i piatti di tutti i giorni e i piatti più elaborati.

3 bacinelle trasparenti permettono di realizzare le
preparazioni una dopo l'altra come grattugiare carote,
sedano, affettare cetrioli e tritare tartare.

Vi avvisa quando è pronto!



CUCINARE E FRULLARE



STUFARE



COTTURA A VAPORE



IMPASTARE, MESCOLARE



MONTARE A NEVE



SORBETTO ESPRESSO



SMOOTHIES, FRULLATI



TRITARE IL GHIACCIO



AFFETTARE



GRATTUGIARE



TRITARE



FRULLARE

ROBOT DA CUCINA CON COTTURA



- ✓ 12 programmi Automatici
- ✓ Cottura precisa con induzione
- ✓ Cottura a vapore 8 l

DAVVERO MULTIFUNZIONALE



- ✓ Frulla, grattugia e affetta
- ✓ Grandi e piccole quantità
- ✓ Più di 380 ricette
- Applicazione gratuita

DA MAGIMIX



- ✓ Qualità professionale
- ✓ 30 anni di garanzia sul Motore
- ✓ Progettato e assemblato in Francia

Più di 380 ricette :



Disponibile su
App Store

Disponibile su
Google play

Applicazione gratuita Cook Expert per cellulari e tablet
lista della spesa, video ricette, ricette di internauti, ...

Maino Carlo SRL - Via G.Piazzi,1
20159 Milano
Phone: +39 02 66 86 294
info@mainocarlo.it - www.magimix.it

Cook EXPERT



magimix®

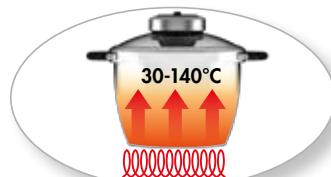
Robot da Cucina con Cottura

programmi automatici

per preparare tutto

alla perfezione

Il Robot da Cucina con Cottura Multifunzione, vi aiuta a cucinare rapidamente e in modo semplice tutte le vostre pietanze dall'antipasto al dessert!



Induzione



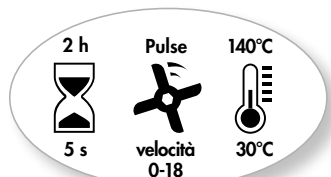
4/8 persone



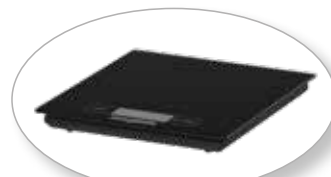
12 programmi automatici



3 bacinelle in 1



Regolazione precisa



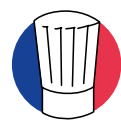
Bilancia



Risciacquatura automatica



Più di 380 ricette



Bambino



Vellutata



Passato di verdura



Stufato



Vapore



Purè Salse



Risotto



Bambino



Panetteria



Albumi



Pasticceria



Gelato



Smoothie



Ghiaccio tritato



Grattugiato
Affettato
Tritato



Contenitore Thermo



Cestello vapore



Sbattitore



Utensile universale



Bacinelle Multifunzionale



Mini bacinella



Affetta/Grattugia



Coltello