

Fiche Produits



BOSCH

Des technologies pour la vie

MUM58243 – 1000 W

Kitchen machine blanc / silver

**Puissance
1000 W**

**Mouvement
planétaire 3D**

**7 vitesses + pulse
+ LED**

**Bol inox
Capacité totale 3,9 l
2,7 kg de pâtes
1 kg farine + ingr.**

Blender 1,25 L

**Trousse range-
accessoires**

**Kit pâtisserie inox
(fouet batteur, fouet
mélangeur, crochet
pétrisseur)**



Presse-agrumes

**Bol pâtisserie supplémentaire
plastique**

**Râpeur / éminceur avec 3
disques pour râper, émincer et
râper/concasser**

MUM58243 – 1000 W

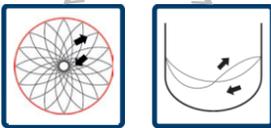
Kitchen machine blanc / silver



Un allié au quotidien
Un concentré de savoir-faire Bosch dans la Kitchen machine : jusqu'à 1000 watts, mouvement planétaire 3D, un large éventail d'accessoires et une trousse range-accessoires.

1000 W

Des préparations parfaitement homogènes et réussies, quelles que soient leurs quantités et leur densité, grâce à la puissance du moteur et au mouvement planétaire 3D.



Mouvement planétaire 3D : mélange comme un chef !

Le batteur tourne déjà sur lui-même et bénéficie d'un mouvement dynamique supplémentaire dans 3 directions différentes pour mélanger de façon parfaitement homogène. La préparation revient ainsi en permanence au milieu et tous les ingrédients sont mélangés comme si vous le faisiez de vos propres mains!



Bol pâtisserie en inox (3,9 L) pour mélanger toutes vos préparations



Crochet pétrisseur inox pour pétrir les pâtes lourdes: les pâtes à pain et à pizza.



Fouet inox pour mélanger les pâtes feuilletées, brisées ou sablées.

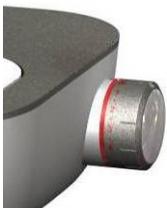


Fouet inox pour battre les blancs en neige, la crème fouettée.



Variateur de vitesses:

- 7 vitesses + pulse pour un contrôle plus précis de votre préparation.
- indicateur LED



Intelligente et puissante

Le régulateur intelligent de malaxage de pâte maintient la vitesse constante, quelque soit la densité de la pâte, pendant toute la préparation.

Une fois la vitesse sélectionnée, l'appareil ne ralentit pas, même quand il pétrit des pâtes lourdes ou de grandes quantités.

Référence	MUM58243
Coloris	blanc / silver
Puissance	1000 W
Régulateur électronique de la vitesse	• + LED
Nombre de vitesses	7 + pulse
Régulateur intelligent de malaxage de pâte	•
Mouvement planétaire à 3 dimensions	• MultiMotion Drive
Bol pâtisserie mélangeur	inox
Capacité totale / utile (l)	3,9 / 3
Capacité à mélanger	1 kg farine + ingrédients
Capacité en pâte à gâteau (kg)	2,7
Couvercle anti-projections	•
Bol mixeur	•
Capacité (l)	1,25
Kit pâtisserie	inox
Crochet pétrisseur	•
Fouet mélangeur	•
Fouet batteur	•
Râpeur / éminceur	•
Nombre de disques	3
Disque à râper (fin / épais)	•
Disque à émincer (fin / épais)	•
Disque à concasser (moyen)	•
Hachoir à viande	•
Presse agrumes	•
Mini-hachoir	•
2ème bol mélangeur supplémentaire	•
Trousse range-accessoires	•
Bras multifonction mobile à 3 positions	•
DVD de recettes	•
Éléments lavables au LV, sauf hachoir	•
Pieds ventouses	•
LOGISTIQUE	
Dimensions de l'appareil H x l x P (mm)	282x280x271
Dim. de l'appareil emballé H x l x P (mm)	350x390x595
Poids net Kg	6,9
Poids brut Kg	8,3
Colisage / Palette	1 / 20
Code EAN	4242002903965



Bol pâtisserie supplémentaire plastique

Pratique pour varier les préparations comme battre séparément les blancs en neige ou la crème fouettée. La matière plastique est idéale pour faire lever les pâtes car elle s'adapte à la température ambiante. De plus, la pâte ne reste pas collée.

Bol mixeur 1,25L pour mixer les soupes, les cocktails et la glace pilée...



Râpeur/éminceur avec 3 disques:

- pour râper (fin/épais),
- pour émincer (fin/épais),
- pour râper/concasser (moyen)



Presse-agrumes

Pour préparer différents types de jus



Trousse range-accessoires

Super pratique, elle permet de ranger les fouets et disques. Peut ensuite être rangée dans le bol pour un encombrement minimal.

