

Osez la générosité EN CUISINE !



CUISEINEZ SANS COUVERCLE

i-Companion Touch XL est un des rares robots à permettre une cuisson sans couvercle pour dorer vos ingrédients parfaitement.



ACCESSOIRE FOND PLAT

i-Companion Touch XL est livré avec un accessoire fond plat pour utiliser le bol du companion comme un faitout et cuisiner de grosses pièces de viandes et poissons facilement.



TEMPÉRATURE DE CUISSON DE 30° À 150°

Grâce à son large panel de température vous pouvez adapter la cuisson selon vos envies : cuisson vapeur, rissolage, cuisson douce...

**DE 2 À 10 PERSONNES,
FAITES PLAISIR À TOUT
LE MONDE !**

Capacité XL

4,5L

Grâce à son bol XL (3L utile), cuisinez vos repas pour 2, 4, 6, 8 voir jusqu'à 10 personnes.

Jusqu'à
10 

De l'entrée au dessert, faites plaisir à vos proches à chaque moment de la semaine.

Générosité *Moulinex* / 8





Osez faire partie DE LA COMMUNAUTÉ !

UNE COMMUNAUTÉ OUVERTE À TOUS ET CONNECTÉE

Rejoignez la communauté et accédez à encore plus de recettes !

Pour ne jamais être à court d'idées, restez en contact avec une grande communauté créative. Grâce à la connexion wifi retrouvez directement dans votre interface i-Companion Touch XL toutes les recettes Moulinex® mais aussi celles de la communauté et vos propres recettes.

Partagez votre expérience sur la plateforme avec les autres utilisateurs, créez votre profil et répondez aux questions, posez les vôtres ou même organisez des sessions de cuisine chez vous pour faire tester le produit à ceux qui le souhaiteraient.



TÉLÉCHARGER
L'APPLICATION
COMPANION



REJOIGNEZ LE CLUB COMPANION !

- > via l'application
- > via le site Moulinex®
- > via le site dédié Companion
- > via les blogs ou les réseaux sociaux
- > en vous inscrivant à la newsletter

Moulinex / 9

Communauté

Osez aller PLUS LOIN



8 ACCESSOIRES INCLUS

Accédez à une infinité de possibilités et recettes grâce aux différents accessoires qui vous garantiront un résultat parfait quelles que soient vos envies.



LE COUPEAU HACHOIR ULTRABLADE

Pour hacher finement oignons, soupes, chairs de viandes ou poissons



LE BATTEUR

Pour émulsionner, battre mais aussi écraser en purée ou confectionner des sauces onctueuses



LE PANIER VAPEUR

Pour cuire à la vapeur et de façon uniforme viandes, poissons, légumes...



BALANCE CONNECTÉE

Pesez vos ingrédients et l'application Companion se charge de trouver les recettes adaptées



LE COUPEAU PÉTRIN CONCASSEUR

Pour pétrir parfaitement toute sorte de pâtes et concasser les ingrédients durs



LE MÉLANGEUR

Pour mélanger délicatement les préparations



LE FOND PLAT

Pour cuire de grosse pièces de viandes ou poissons sans avoir à les couper



DÉCOUPE LÉGUMES

Tranchez et râpez directement dans le bol de cuisson pour plus de praticité