



MD 95 Monobloc Couteau standard

Ref : MX010, MX010.1*

* version 115V

Petit mais robuste

Le MD 95E est un appareil petit mais robuste. Il reprend les caractéristiques du MD 95. Il est idéal pour les préparations, en petites quantités, de potages, sauces, mayonnaises, etc...

Pour des préparations onctueuses et homogènes, idéal en pâtisserie. Un simple tournevis suffit pour changer le couteau.

Données techniques :

Puissance :	180W
Vitesse :	9500tr/min
Tension :	230V ou 115V
Longueur totale :	440mm
Diamètre de l'appareil :	72mm
Longueur tube :	160mm
Poids :	1,2 kg

Avantages :



1. Bouton de sécurité
2. Double isolation
3. Tube de plongée en acier inox
4. Cloche en acier inox
5. NOUVEAU Couteau émulsionneur Ti-métal

Utilisation :

Directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes, les légumes cuits y compris le poireau, les oignons, etc... Il permet également de réaliser d'excellents potages veloutés, soupes de poissons, panades, brunoises, mousselines, choux et épinards hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaises, brandades de morue...

Pour les crêches et régimes spéciaux, il permet d'obtenir des purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits etc...

Entretien :

Sur cet appareil, il n'est pas possible de retirer le pied pour l'entretien. Il suffit donc de rincer la partie inférieure du pied sous l'eau. Ne pas utiliser de jets d'eau car les éclaboussures pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur, l'endommageant irrémédiablement.

Pour plus d'efficacité lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un récipient contenant de l'eau et démarrer l'appareil pendant quelques secondes. De cette manière la pression de l'eau délogera les résidus restants sous la cloche.