

Serie 6, Stabmixer, ErgoMaster, 1000 W, Edelstahl MSM6M652



Mehr Druck, mehr Drehzahl. Dauerhaft.

- **Hochleistungsmotor mit 1.000 W und Luftkühlung:** besonders langlebig - mit 10-Jahre Motorgarantie*.
- **Dynamische Geschwindigkeitskontrolle:** intuitiv, einhändig bedienbar durch Druck auf den Bedienhebel.
- **Weltweit erster Stabmixer mit Kupplung aus Keramik:** kein Abriebeffekt.
- **QuattroBlade System Pro:** Mixglocke mit Flow Booster Linien für optimale Vermischung der Zutaten und perfekte Mixergebnisse.
- **Erweitere deine kulinarischen Horizonte:** Zwei Zubehörteile & ein Stabmixer.

Technische Daten

Abmessungen des Gerätes (H x B x T): 395x60x78 mm
Abmessungen des verpackten Gerätes: 380x195x260 mm
Abmessung der Palette: 205.0 x 80.0 x 120.0
Anzahl Geräte pro Palette: 90
Nettogewicht: 1.7 kg
Bruttogewicht: 2.3 kg
EAN-Nummer: 4242005462469
Anschlusswert: 1000 W
Spannung: 220-240 V
Frequenz: 50/60 Hz
Länge Anschlusskabel: 140 cm
Steckerart: Gardy-/K.stecker ohne Erdung
Integriertes Zubehör: 1 x Ice-Crush-Messer, 1 x Mix-/Messbecher, 1 x Mixstab Edelstahl, 1 x Schlagbesen, 1 x Zerkleinerer 500 ml, 1 x Zerkleinerer / Standmixer 1300 ml



Serie 6, Stabmixer, ErgoMaster, 1000 W, Edelstahl MSM6M652

Mehr Druck, mehr Drehzahl. Dauerhaft.

Exzellente Ergebnisse

- 1000 Watt
- Luftgekühlter High-Performance Motor mit 10-Jahre Motorgarantie
- Langlebige Keramik-Kupplung
- Quattro-Blade System Pro mit AntiSplash-Funktion und Anti-Saug-Technologie

Komfort / Reinigung

- Dynamische Geschwindigkeitskontrolle für intuitive Anpassung durch Druck auf den Griff
- Bedienhebel mit Einschaltsperrung
- Ergonomischer Griff mit Anti-Rutschbeschichtung und Soft-Touch-Effekt
- Einfaches Tauschen der Zubehöre durch einen Klick-Mechanismus
- Einfache Reinigung durch spülmaschinenfeste Teile

Material / Design

- Hochwertiges Edelstahl Gehäuse
- Gehäuse, das Reparaturen ermöglicht
- Weltweit erste Keramik-Kupplung
- Robuster Edelstahl Mixfuß
- Alle Kunststoffteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind BPA frei.

Enthaltenes Zubehör

- Edelstahl Mixfuß mit QuattroBlade System Pro
- Zerkleinerer/Mixer Zubehör zum Mixen und Hacken sowie Cocktails mixen und Eis crushen (bis zu 1.300 ml Nutzvolumen)
- Universalzerkleinerer für Kräuter, Nüsse, Hartkäse, Schinken und vieles mehr (500 ml Nutzvolumen).
- Edelstahl Schneebesen für Eischnee und Schlagsahne
- Mix- und Messbecher