

SIMPLE ET PRATIQUE
POUR UNE MOUSSE
DE LAIT SUCCULENTE.



SM3586 Émulsionneur de lait à induction « Spuma 700 »

Ses avantages en un coup d'œil

Design unique en son genre avec anneau lumineux 360° et afficheur lumineux

Le procédé innovant à induction simplifie le nettoyage et garantit que rien ne brûle

Fonction chocolat pour un chocolat chaud à partir de morceaux entiers

Réglage individuel de la température 45°C, 50°C, 55°C, 60°C, 65°C et froid

Capacité XXL jusqu'à 700 ml

Pour les amateurs de technique

Puissance : env. 500 W

Capacité : 700 ml

Couleur : inox brossé / noir mat

Accessoires interchangeables pour émulsionner ou chauffer

Pour émulsionner 120-350 ml ou chauffer 120-700 ml

Bec verseur fin et précis

EAN 4008146033223