

SM 3577 MOUSSEUR À LAIT À INDUCTION SPUMA® LITE EN VERRE

- Technologie à induction : fini les aliments qui brûlent
- Pour faire mousser jusqu'à 220 ml ou réchauffer jusqu'à 400 ml de lait.
- Nettoyage facile grâce au récipient à lait en verre lavable au lave-vaisselle
- Fonction « chocolat » pour préparer du chocolat à boire à partir de morceaux de chocolat râpés ou du cacao chaud à partir de cacao en poudre.
- VEGAN PRO : Convient au lait classique et à tous les types de laits végétaux, tels que le lait d'avoine, de soja ou d'amande.
- Visibilité totale : surveillance en temps réel – aspect et toucher haut de gamme grâce au verre borosilicaté transparent.

APERÇU DES DONNÉES IMPORTANTES

Art.-Nr.	SM 3577
Puissance	500 Watt
Couleur / Materiau	brossé / mat / noir / Couleur argent / acier inoxydable / Verre / Plastique
Longueur du câble	70 cm
Dimensions de l'emballage (LxPxH)	18,8 x 17,3 x 26,1 cm
Poids brut, emballage compris	1,26 kg
Dimensions du produit (LxPxH)	13,4 x 13,4 x 21,5 cm
Poids net	1,19 kg
Emballage couleur (UE)	4 pce
EAN	4069486002270
Autres caractéristiques spéciales	- Arrêt automatique: oui - Capacité: 0,4 L - Programmes: 3

Détails du produit



Un délice onctueux : Le Spuma Lite fait mousser du lait, du chocolat à boire à base de morceaux de chocolat râpés ou du cacao chaud à partir de poudre de cacao, et même des alternatives



Nettoyage facile : grâce au récipient à lait en verre lavable au lave-vaisselle.



Grande capacité : Pour faire mousser jusqu'à 220 ml ou réchauffer jusqu'à 400 ml de lait.



Technologie à induction : Fini les aliments qui brûlent. La technologie à induction intelligente assure une cuisson homogène sans que les aliments n'attachent.



VEGAN PRO : Convient au lait classique ainsi qu'à toutes sortes d'alternatives végétales au lait, telles que le lait d'avoine, de soja ou d'amande : le chauffage par induction rend chaque



Visibilité totale : surveillance en temps réel – Le verre borosilicaté transparent confère un aspect moderne et haut de gamme et met particulièrement en valeur les boissons à base de mousse de lait.