

COMPARATIVO

MAGIMIX COOK EXPERT

BIMBY TM 5

BIMBY TM 31



Cook Expert

BIMBY TM5

BIMBY TM31

MAGIMIX

VORWERK

VORWERK

|  | Cook Expert<br>MAGIMIX  | BIMBY TM5<br>VORWERK                             | BIMBY TM31<br>VORWERK                        |
|--|---|--|--|
| <b>Capacità utile</b>                        | 2,5 L (Contenitore di metallo THERMO)   | 2,2 L  | 2 L  |
| <b>Funzioni</b>                              |   |  |  |
| Cottura al vapore                            | ✓ cestello inox integrato + 1 piano   | ✓ 2 cestelli in plastica: integrato + Varoma     | ✓ 2 cestelli in plastica: integrato + Varoma |
| Albumi a neve, panna montata                 | ✓   | ✓  | ✓  |
| Frullare, mescolare, omogeneizzare           | ✓ + piccole dosi nella mini bacinella   | ✓  | ✓  |
| Cottura lenta, cottura preparazioni delicate | ✓ 2 velocità lente intermittenti + cottura senza girare   | ✓ 1 velocità senso antiorario                    | ✓ 1 velocità senso antiorario                |
| Impastare                                    | ✓   | ✓  | ✓  |
| Tritare al coltello                          | ✓ coltello in metallo   | X  | X  |
| Affettare, grattugiare                       | ✓ 4 funzioni + dischi in opzione  | X  | X  |
| Centrifugare                                 | in opzione  | X  | X  |
| Spremere gli agrumi                          | in opzione  | X  | X  |
| <b>Display digitale a colori</b>             | ✓ 12 programmi <b>AUTO</b><br>Passato di verdura, Minestra vellutata, Stufato, Vapore, Semifreddi, Ghiaccio tritato, Smoothie, Impasti/Dolci, Albumi a neve, Pane/Brioche, Robot, Sciacquare auto | ✓ Ricette passo passo<br>Bimby stick con ricette | X Piccolo schermo LCD + tasti                |
| <b>Tipo di cottura</b>                       | induzione   | resistenze                                       | resistenze                                   |
| <b>Temperatura</b>                           | 30 - 140°C (precisione 1°C)   | 37° - 120°C (precisione 5°C)                     | 37° - 120°C (precisione 5°C)                 |
| <b>Mantenere al caldo</b>                    | ✓ Contenitore TERMO   | X  | X  |
| <b>Velocità di rotazione</b>                 | 250 - 6 000 giri / min  | 40 - 10 700 giri / min                           | 40 - 10 700 giri / min                       |
| <b>Programma Risciacquo</b>                  | ✓   | X  | X  |
| <b>Bilancia</b>                              | esterna (2g di precisione)  | integrata (5g di precisione)                     | integrata (5g di precisione)                 |
| <b>Visibilità 360°</b>                       | ✓   | X  | X  |
| <b>Ricette</b>                               | libro + 300 ricette editore MARABOUT  | libro + Bimby stick 200 ricette                  | libro  |
| <b>Applicazione</b>                          | ✓ 100% gratuita + ricette per internauti  | ✓ acquisti integrati                             | ✓ acquisti integrati                         |
| <b>Garanzia</b>                              | Motore: 30 anni / 3 anni pezzi  | 2 anni   | 2 anni                                       |
| <b>Commercializzazione</b>                   | vendita in negozio + specialisti internet   | vendita a domicilio                              | vendita a domicilio                          |
| <b>Colori</b>                                | cromato, rosso o nero   | bianco   | bianco                                       |

il piacere di cucinare

come un cuoco

Il Robot da Cucina con Cottura Multifunzionale!

Robot da Cucina con Cottura

Magimix presenta il Cook Expert, un Robot da Cucina con Cottura davvero Multifunzionale, un unico apparecchio dall'antipasto al dessert.

Nel suo contenitore thermo 3,5 l, realizzate numerose preparazioni calde grazie all'induzione: risotti, minestre, purè, carni in salsa... e anche pasta per il pane, mousse al cioccolato o gelati.

12 programmi automatici per preparare facilmente i piatti di tutti i giorni e i piatti più elaborati.

3 bacinelle trasparenti permettono di realizzare le preparazioni una dopo l'altra come grattugiare carote, sedano, affettare cetrioli e tritare tartare.

Vi avvisa quando è pronto!



CUCINARE E FRULLARE



STUFARE



COTTURA A VAPORE



IMPASTARE, MESCOLARE



MONTARE A NEVE



SORBETTO ESPRESSO



SMOOTHIES, FRULLATI



TRITARE IL GHIACCIO



AFFETTARE



GRATTUGIARE



TRITARE



FRULLARE

ROBOT DA CUCINA CON COTTURA



- ✓ 12 programmi Automatici
- ✓ Cottura precisa con induzione
- ✓ Cottura a vapore

DAVERO MULTIFUNZIONALE



- ✓ Frulla, grattugia e affetta
- ✓ Grandi e piccole quantità
- ✓ Più di 350 ricette
- Applicazione gratuita

DA MAGIMIX

- ✓ Qualità professionale
- ✓ 30 anni di garanzia sul Motore
- ✓ Progettato e assemblato in Francia



Più di 350 ricette :



Disponibile su App Store

Disponibile su Google play

Applicazione gratuita Cook Expert per cellulari e tablet  
lista della spesa, video ricette, ricette di internauti, ...

Ref : 460845 - 06/2017

Maino Carlo SRL - Via G.Piazzi,1  
20159 Milano  
Phone: +39 02 66 86 294  
info@mainocarlo.it - www.magimix.it

Cook EXPERT



magimix

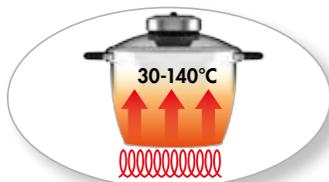
# Robot da Cucina con Cottura

# programmi automatici

# per preparare tutto

# alla perfezione

Il Robot da Cucina con Cottura Multifunzione, vi aiuta a cucinare rapidamente e in modo semplice tutte le vostre pietanze dall'antipasto al dessert!



Induzione



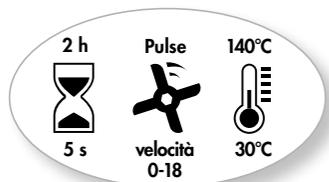
4/8 persone



12 programmi automatici



3 bacinelle in 1



Regolazione precisa



Bilancia



Risciacquatura automatica



Più di 350 ricette



Vellutata



Passato di verdura



Stufato



Vapore



Purè Salse



Risotto



Bambino



Panetteria



Albumi



Pasticceria



Gelato



Smoothie



Ghiaccio tritato



Grattugiato Affettato Tritato



Contenitore Thermo



Cestello vapore



Sbattitore



Utensile universale



Bacinelle Multifunzionale



Mini bacinella



Affetta/Grattugia



Coltello

