

Emulsionneur à lait White

KÖENIG

Pour une mousse de lait parfaite

Emulsionneur à lait pour la préparation d'une mousse de lait exquise, chaude ou froide, pour cappuccino, latte macchiato et caffè latte.

Également dans l'assortiment :
B02124 Emulsionneur à lait Black



Café
Les saveurs
d'un
délicieux
café

Caractéristiques

Une mousse de lait parfaite, chaude ou froide
Contenance : 150 ml

Convient également à la préparation de lait chaud
Contenance : 250 ml

Batteurs pour mousse de lait et lait

Deux touches (chaud et froid)

Intérieur en acier inoxydable avec revêtement antiadhésif

Couvercle transparent

Design élégant

Récipient rotatif à 360° sur socle et compartiment pour cordon électrique

Avantages

Pour la préparation de délicieux cappuccino, latte macchiato et cafés glacés rafraîchissants.

Lait chaud et crémeux pour cafés au lait ou chocolats chauds.

Faciles à changer, amovibles pour un nettoyage aisé et une hygiène parfaite.

Simplicité d'utilisation.

Facile à nettoyer et particulièrement hygiénique.

Bonne visibilité de la préparation.

De part son design élégant et un mélange harmonieux de différents matériaux, l'émulsionneur à lait White trouvera sa place dans toutes les cuisines.

Facilité d'utilisation et rangement pratique du cordon électrique.

N° article	B02123
Unité de vente	8 pièces
Emballage	Boîte de couleur
Puissance	500 watts
Dim. produit (LxHxP)	170 x 220 x 115 mm

Code EAN	7640184590343
Coloris	Blanc, chrome
Poids (net) / Longueur câble	0.9 kg / 0.75 m
Dim. emballage (LxHxP)	175 x 217 x 135 mm
PVC (TAR 0.60 excl.)	CHF 79.-

TAVORA
BRANDS

Tramweg 35
CH-6414 Oberarth

T +41 41 766 72 10
www.tavora.ch

