

Un solo apparecchio per cucinare di tutto





Cook
EXPERT

magimix®

Design



Coperchio
vetro & inox

Contenitore a doppia parete
in acciaio inossidabile

Base in metallo
finizione laccata

Schermo digitale
a colori

Caratteristiche Chiave



Multifunzione



Induzione



Programmi Auto



+ 300 ricette

Cottura + Multifunzione



Cuocere a vapore



Montare gli albumi,
le creme



Stufare, Tritare,
Miscelare, Impastare,
tritare il ghiaccio...



Tritare piccole
preparazioni



Affettare / Grattugiare



Tritare carne, pesce

Bilancia

Contenitore di metallo



Griglia vapore
Cestello vapore



Sbattitore



Lama universale



Spatola



Bacinelle trasparenti



Mini bacinella
Mini coltello



4 dischi
Scatola
Media bacinella



Coltello acciaio

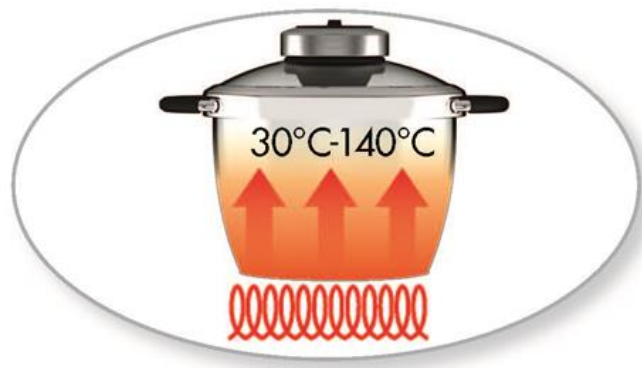


Spatola



Bilancia

Induzione



I vantaggi :

PIU' PRECISO :

- regolazione prossima al grado.
- passaggio istantaneo da un fuoco forte a un fuoco dolce => cottura controllata

PIU' RAPIDO :

- aumento di temperatura più rapido.
- unica tecnologia che permette di mantenere basse temperature di riscaldamento
=> ideale per stufare

PIU' SICURO :

- scalda solo il contenitore.

Programmi automatici

12 programmi per cucinare tutto + 1 programma manuale Esperto



Zuppe
vellutate o passate



Piatti stufati,
Cottura a vapore



Pane, Brioche



Impasti, Dolci
Albumi a neve



Affetta, Grattugia
Tartare



Risotto,
Purée



Smoothies,
Ghiaccio tritato



Sorbetti espressi,
Preparazioni per bébé



+ 300 ricette

- Libro realizzato in collaborazione con MARABOUT (Hachette), leader dell'edizione culinaria - autrice : Sandra Mahut
- Ogni ricetta è stata testata almeno 4 volte e fino a 10 volte per le ricette tecniche
- Ricette disponibili su internet e su **applicazioni**



Il libro di ricette

360 pagine



GOUGÈRES au comté

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 25 min
POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME

100 g de comté coupé en gros cubes
100 g de beurre
200 ml d'eau
150 g de farine
4 œufs
sel, poivre

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mettez les cubes de comté dans la cove et lancez le programme EXPERT 30 secondes/vitesse 15 (sans chauffer). Réservez.
- 2 Préparez la pâte à choux salée. Ajoutez ensuite le fromage, remuez 1 minute/vitesse 12 (sans chauffer). Placez la pâte à choux dans une poche à douille et déposez des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 minutes de cuisson.

pâte à choux salée

- 1 Dans la cove, mettez le beurre coupé en morceaux, l'eau, le sel et la poivre et lancez le programme EXPERT 1 minute/200 vitesses 7/90°C. À la fin du programme, couvrez le couvercle et ajoutez le fromage. Remuez et relancez le programme EXPERT 3 minutes/vitesse 4/100°C.
- 2 Ajoutez ensuite les œufs un à un par l'ouverture, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer).

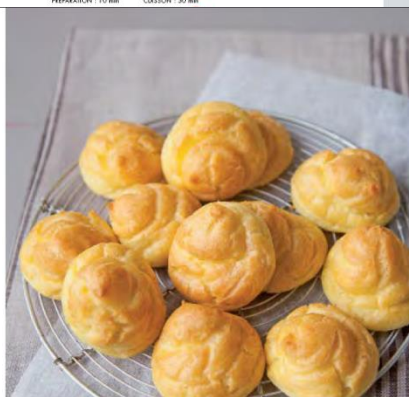


ASTUCE

Pour une version originale, remplacez le comté par du cheddar.

SOUPE DE BUTTERNUT aux queues de langoustine

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 30 min



SAUTÉ DE PORC à l'ananas

PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 40 min
POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME

600 g de filet mignon de porc
1 c. à soupe d'huile
3 portions sautes d'ail
3 portions sautes d'ail
200 g d'ananas (en cubes ou tranches)
200 ml d'eau
300 ml d'eau

- 1 Endorez les portions grasses de filet mignon avec un couteau bien aiguisé et coupez le en gros morceaux de 3 à 4 cm de côté. Versez l'huile d'olive dans la cove et déposez les morceaux de filet mignon, puis lancez le programme EXPERT 7 minutes/vitesse 1 à 7/200°C.
- 2 Salez et coupez les portions en quatre parts diagonales, ajoutez les légumes. Coupez le tout en gros cubes. Ajoutez les portions et les légumes dans la cove et relancez le programme EXPERT 5 minutes/vitesse 1 à 7/200°C. Mélangez ensuite les morceaux d'ananas, l'eau, le cube de bouillon de volaille et le concentré de tomates. Salez, poivrez, et relancez le programme MISE À JOUR.
- 3 Enroulez 5 minutes avant la fin du programme, mélangez le mélange à une cuillère à soupe d'eau froide et relancez le programme dans la cove par l'ouverture.
- 4 Servez le sauté de porc avec de la courgette et du riz basmati.



SAUCE BÉARNAISE

PRÉPARATION : 8 min CUISSON : 11 min
POUR 1 BOL PROGRAMME

5 œufs (120 g)
4 litres d'huile
100 ml de vinaigre de vin
4 jaunes d'œufs à température ambiante

- 1 Égouttez les œufs et laissez l'huile, puis séchez la délicatement. Placez dans la cove l'huile et laissez chauffer à 150°C pendant 10 minutes. Ajoutez le sel et le poivre et laissez chauffer à 150°C.
- 2 Lancez le programme EXPERT 1 minute/vitesse 4/100°C.
- 3 Ajoutez les jaunes et relancez le programme EXPERT 2 minutes/vitesse 4/100°C.
- 4 Relancez le programme EXPERT 1 minute/vitesse 4/100°C et ajoutez le beurre froid petit à petit.

PRÉPARATION : 10 min
POUR 1 BOL PROGRAMME ACCESSOIRES

1 bouquet de basilic
2 portions d'ail
50 g de persil de pin
100 g d'huile d'olive

- 1 Incisez la cove transparent, laissez le basilic, effeuillez et ajoutez progressivement les feuilles. Pulsez les portions d'ail, coupez en deux et laissez la partie centrale.
- 2 Placez tous les ingrédients dans la cove et laissez chauffer 1 minute.



TARTE AU CITRON meringuée

PRÉPARATION : 25 min CUISSON : 30 min
POUR 4/6 PERSONNES PROGRAMME ACCESSOIRES

185 g de farine
65 g de sucre glace
95 g de beurre ramolli
1 œuf
3 portions de sel
MÉTHODE SUITE
4 blancs d'œufs
1 portion de sel
250 g de lait condensé sucré

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 2 Placez tous les ingrédients dans la cove et lancez le programme PÂTE/GÂTEAU, puis profitez de la pause à moitié de cuisson pour ajouter le sucre glace. Fouettez la pâte et laissez la pâte se reposer pendant 10 minutes. Ajoutez le sucre glace et laissez la pâte se reposer pendant 10 minutes. Ajoutez le sucre glace et laissez la pâte se reposer pendant 10 minutes.
- 3 Salez et préparez la meringue italienne.
- 4 Étalez la meringue sur la tarte au citron et laissez la cuire pendant 10 minutes. Dégagez la tarte, laissez la tarte 10 minutes de plus pour refroidir et laissez la refroidir.

crème au citron
Incisez la cove transparente, placez tous les ingrédients dans la cove et lancez le programme MISE À JOUR pour 30 secondes avant d'ajouter une crème au citron.

meringue italienne
Incisez la tarte à moitié. Mettez tous les ingrédients dans la cove et lancez le programme EXPERT 10 minutes/vitesse 5/200°C.



Altri plus del prodotto



Doppia parete :
Mantiene in caldo
fino a 2 h
Senza consumare energia



Fino a 6/8 p.
ma sa anche cucinare
in piccole quantità



Becco versatore
Graduato 0,5-2,5 L



Visione 360°
100% stagno

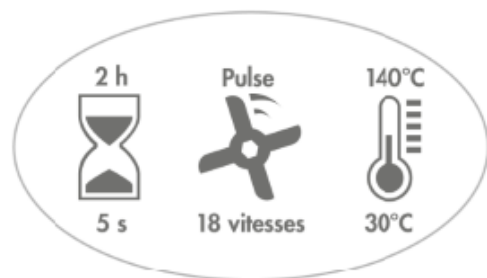


3 bacinelle in 1



**Ulteriormente
accessoriabile**

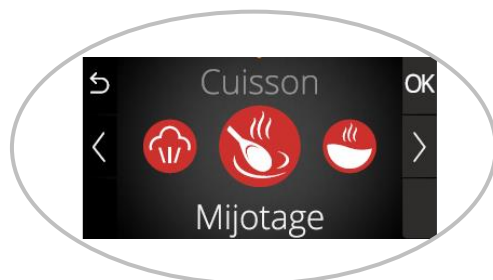
Altri plus del prodotto



**Regolazione
precisa**



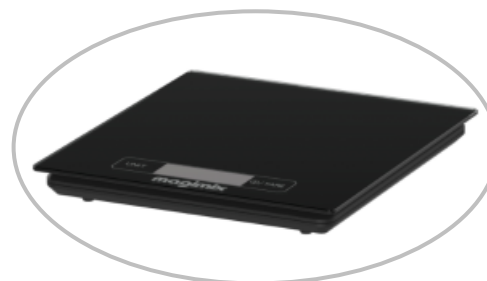
**Risciacquo
Automatico**



Interfaccia intuitiva



Regolabile



Bilancia :
Indipendente
da 10 g a 10 kg
Scelta unità di misura



Garanzia
30 anni motore*
3 anni parti + 2 anni m.o.

* Motore garantito 30 anni o 1000 h (circa 60 000 zuppe) / registrazione sul sito

Benefici al consumatore

- **Un assistente affidabile e minuzioso :**
grazie all'induzione, non dovete più sorvegliare le vostre pentole.
Le ricette vi guideranno passo a passo, per non sbagliare più le vostre preparazioni
- **Risparmio di tempo :**
una volta lanciato il programma, libera del tempo per voi
- **Risparmio di spazio :**
vi permette di cucinare di tutto con un solo apparecchio

Colori



Cook EXPERT

in breve...



IL ROBOT DA COTTURA DAVVERO MULTIFUNZIONALE !

Cook EXPERT

**ROBOT
DA COTTURA**

- ✓ 12 programmi Auto
- ✓ Cottura precisa da induzione
- ✓ Cottura a vapore

**DAVVERO
MULTIFUNZIONALE**

- ✓ Frulla, grattugia e affetta alla perfezione
- ✓ Grandi e piccole quantità
- ✓ Più di 300 ricette e applicazione gratuita

**DA
MAGIMIX**

- ✓ Qualità professionale
- ✓ 30 anni di garanzia sul Motore
- ✓ Fabbriato in Francia



magimix®