



## MASTERMIX

Mastermix®, corta, ralla, pica, muele, amasa, bate, licua, sofríe y cocina al vapor.

Incluye un extenso libro con más de 100 facilísimas recetas, atrévete y descubre las tuyas.

Haz tus propios cocteles y granizados.

Mastermix® pica / ralla / muele:

Trocea vegetales, pan rallado, queso rallado, pica hielo, harina de arroz, corta verduras, hielo pilé, granizados, muele azúcar, harina de todo tipo de legumbres.

Mastermix® amasa:

Masa para pan, empanada, masa para pizza, pasteles, cocas, masa brioche, madalenas, masa quebrada, pan de leche.

Mastermix® bate / licua:

Prepara tus zumos naturales de todo tipo de frutas y verduras, todo tipo de salsas, frías y calientes, batidos de frutas, zumo de tomate, mayonesa, helados, cócteles, monta nata, merengue, crema y puré.

Mastermix® sofríe / cocina al vapor:

Prepara salsa de tomate, todo tipo de guisos, sopas, cremas, caldos, arroces, pastas, legumbres, mariscos, pescados y verduras al vapor.

Al contrario de otras, Mastermix® incluye todos los accesorios:

- Protector de cuchillas, mariposa para montar nata o hacer merengue, vasito medidor, vaporera, bandeja, cesta y espátula.
- Cocina todo tipo de alimentos al vapor con su vaporera.

- Máxima potencia de picado, hasta 9.000 revoluciones por minuto.
- Jarra en acero inoxidable 18/10 y doble sistema de seguridad. La herramienta más solicitada por los chefs de todo el mundo e imprescindible en las mejores cocinas.

Mastermix® es el pinche perfecto para tu cocina. Te ayuda a preparar todo tipo de recetas en poco tiempo y sin ensuciar. Gracias a sus funcionalidades podrás preparar salsas, masas, pasta, verduras, cócteles y zumos, entre muchas otras recetas. Además, cocina los alimentos a tu gusto, manteniendo todas sus vitaminas y minerales.

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Potencia máxima: 1.400 w.
- Potencia del motor: 600 w.
- Potencia de calentamiento de vatios: 1.300 w.
- Revoluciones de la cuchilla giratoria: rpm 200-9.000.
- Material de la jarra: acero inoxidable.
- Capacidad de la jarra: 2 l.
- Voltaje: 220-240 v.
- Longitud del cable electrónico: 1,3 m.
- Pantalla LCD.
- Incluye amplio recetario.
- Incluye libro de instrucciones.
- Temperatura ajustable desde 40º a 140º.
- Tiempo ajustable de 0 a 90 minutos.
- Velocidad ajustable de 200 a 9000 rpm.
- 3 funciones para cocina automática:  
Sopa.  
Mermeladas.  
Salsas.

Cocinera multifunción para preparar cualquier tipo de platos.

“Mastermix® incluye de serie todos los utensilios para que no deje de cocinar ninguno de sus platos favoritos”.

Incluye balanza digital de precisión.

Ahorre tiempo y dinero con mastermix.



**CARTA DE AHORRO DE  
MASTERMIX**  
Precio por persona

**ENTRANTES**



Gazpacho -----	0,15 €
Crema fría de melón ---	0,18 €
Brandada de bacalao--	1,44 €
Coca de verduras -----	0,95 €

**PLATOS PRINCIPALES**



**PESCADOS**

Bacalao con tomate-----	2,10 €
Marmitako -----	1,98 €
Merluza a la gallega-----	2,25 €



**CARNES**

Pollo al curry -----	1,10 €
Carne guisada -----	2,20 €
Pechuga en chanfaina--	0,95 €



**ARROCES**

Arroz con verduras-----	1,08 €
Paella marinera-----	1,89 €

**POSTRES**



Natillas-----	0,40 €
Crema catalana-----	0,31 €
Tarta de Santiago---	0,35 €

**Recomendaciones de Mastermix®**

- Arroz caldosos y risottos.
- Sofritos con o sin carne: pisto, salsa boloñesa, tomate con cebolla frita... cualquiera.
- Pasta, tanto hervirla como con salsa.
- Cremas de verduras (geniales para el invierno).
- Lentejas y alubias.
- Bechamel y crema pastelera.
- Pollo (chilindrón, pepitoria, a la cerveza, a la Coca-Cola...).
- Cocina al vapor de pescado, verduras u hortalizas, etc.
- Masas: pizza y quebrada (para la quiche).
- Helados de frutas, batidos y sorbetes.
- Mermeladas.
- Postres lácteos (natillas, cuajadas, etc.).
- Bollería (bizcochos, muffins y magdalenas) y repostería (montar nata, claras, bizcochos para tartas etc.).
- Papillas de frutas (especialmente indicado para bebés).
- Purés para niños (ideal para personas que tengan niños pequeños en casa).

Indicado para todos los hogares, sea un comensal o varios:  
Para personas con intolerancias y/o alergias alimentarias (gluten, fructosa, huevo...), aunque solo sea una persona.  
El saber lo que le echas a la comida y poder comer "de lo tuyo" es maravilloso: podrá comer postres, bollería y helados sin preocuparse.