

GASTROBACK®

Abbildung:



Milchschaumspirale



Spezialaufsatz für heiße Schokolade



Energiesparende Induktionstechnologie

Hochwertiger 1 Liter Edelstahlbehälter

4 Automatikprogramme:

Cappuccino Milchschaum
Kalt-Aufschäumen
Warme Milch
Hot Chocolate



Art.Nr.:

42359

EAN-Art.Nr.:

4016432423597

Beschreibung:



Produktvideo



Design Milk & Chocolate Advanced

- Energiesparende Induktionstechnologie: kein Anbrennen der Milch
- 4 Automatikprogramme: Cappuccino Milchschaum, Kalt-Aufschäumen, warme Milch, Hot Chocolate
- Cappuccino Milchschaum-Programm für festen & sahnigen Milchschaum
- Kalter Milchschaum ideal für Kaffee, Kakao, Kuchen und Torten
- Hot Chocolate Programm für zart geschmolzene Trinkschokolade in heißer Milch
- Frische Milch in allen Fettstufen, H-Milch, Soja-Milch und sogar Ziegen- und Schafsmilch verwendbar
- Hochwertiger 1 Liter Edelstahlbehälter, spülmaschinengeeignet
- Beleuchtetes Bedienelement

Maße: (B x H x T) 190 x 252 x 140 mm

Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 650 Watt

Gewicht : 1,7 kg

VPE: 2 Stück

TESTSIEGER

ETM TESTMAGAZIN - URTEIL

Gastroback Design Milk & Chocolate Advanced

SEHR GUT

93,0 %

Im Test: 6 Milchaufschäumer
Testergebnisse: 1x sehr gut, 5x gut
www.etm-testmagazin.de

Heft 06/2019