



JUPITER

Für die frische Küche



Mycook

Kochen mit Leichtigkeit

Die All-in-One Küchenmaschine zum Kochen, Zerkleinern, Wiegen, Kneten

Die All-in-One Küchenmaschine zum Kochen, Zerkleinern, Wiegen, Kneten

Erleben Sie die neue Dimension des Kochens – die Dimension der Leichtigkeit. Der Mycook ist zuverlässig, vielseitig und arbeitet weitgehend selbstständig. Er gart und dämpft, mahlt und püriert, mixt und rührt, wiegt und knetet für ein perfektes Ergebnis. Das Beste daran, die Bedienung ist ganz einfach, denn die Einstellung der verschiedenen Funktionen ist selbsterklärend. Und mehr noch: Der Mycook heizt mit Induktion. Die Induktionstechnik sorgt für schnelles, gleichmäßiges und energiesparendes Garen.

So einfach geht's



1. Rezept auswählen



4. Temperatureinstellung



2. Vorbereiten und wiegen der Zutaten



5. Geschwindigkeitseinstellung



3. Zeiteinstellung



6. Servieren und genießen

Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten

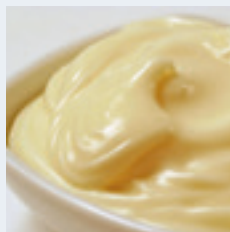
Die Vielseitigkeit macht den Mycook zum ultimativen Traumpartner in der Küche. Von einer leichten Suppe zur Vorspeise, über einen opulenten Hauptgang, bis hin zum raffinierten Dessert, mit dem Mycook zaubern Sie ein schnelles Gericht genauso souverän wie das vollendete Menü mit mehreren Gängen.



Schroten und Mahlen
Teigwaren, Süßspeisen



Zerkleinern
Suppen, Saucen, Püree, Crush-Eis, Kompotte, Babynahrung, Seniorennahrung



Emulgieren
Saucen, Dips, Süßspeisen



Schlagen
Schäume, Saucen, Teigwaren, Süßspeisen



Mixen
Saucen, Dips, Shakes, Smoothies, Cocktails, Babynahrung, Seniorennahrung



Kneten
Teigwaren, Süßspeisen



Dampfgaren
Gemüse, Fleisch, Fisch



Kochen und Erwärmen
Suppen, Brühen, Saucen, Eintöpfe, Kompotte, Marmeladen, Schmelzen von Schokolade



Wiegen
Mit Zuwiegefunktion



Turbo
Saucen, Dips, Cremesuppen

Logische Menüführung und schnelle Bedienung



Kochen mit Mycook – das Erfolgsrezept

Kochen mit Induktion

Geichmäßiges, energiesparendes und schnelles Kochen von 40° bis 120° C

Integrierte digitale Waage

Mit Zuwiegefunktion (Tara), Feinteilung 10 g

Edelstahltopf

Fassungsvermögen 2L, spülmaschinengeeignet

Einfache Bedienung durch clevere Funktionen

Die logische Menüführung sorgt dafür, dass die Bedienung komfortabel und schnell von der Hand geht.

- Zeiteinstellung mit Alarmfunktion
- Knetfunktion, Turbo-Taste und Wiegefunktion
- 9 Temperaturstufen
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- Darstellung der Einstellungen auf LCD-Display

Die Mycook Ausstattung

Dank der Ausstattung des Mycooks sind zusätzliche Küchenhelfer nicht mehr nötig. Bereits mit einem einzigen Kochvorgang können Sie eine komplette Mahlzeit zubereiten. Die Ausstattung umfasst einen Edelstahltopf mit Deckel, Messer und Messbecher sowie einen dreiteiligen Dampfgaraufsatz, einen Edelstahlgarkorb, Mischflügel und Spatel. Das umfangreiche Rezeptbuch mit einer Vielfalt an Tipps und Anregungen ist ebenfalls im Lieferumfang enthalten.



Edelstahltopf



Messer



Edelstahlgarkorb



Messbecher



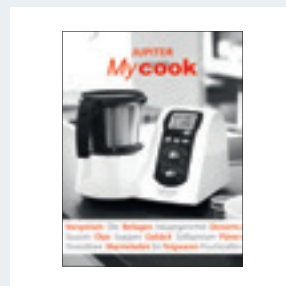
Mischflügel



Spatel



Edelstahl-Dampfgaraufsatz



Rezeptbuch

Technische Daten

Gewicht: 7,6 kg

Maße B x H x T:

35 cm x 29 cm x 31 cm

Höhe mit Dampfgaraufsatz: 42 cm

Motor

Leistung: 1000 Watt für

Induktionsheizelement,

600 Watt für Messermotor

Spannung:

220–240 Volt/50–60 Hz

Geschwindigkeit Messer:

100 – 8500 UpM



Produktvideo

Änderungen vorbehalten

JUPITER

Jupiter Küchenmaschinen GmbH · Raiffeisenstr. 8 · D-73249 Wernau
Fon +49(0)7153/55930-0 · Fax +49(0)7153/55930-29
info@jupiter-gmbh.de · www.jupiter-gmbh.de