



## ECG RM 100 Max black Stabmixer

Product code: 100002130055

EAN: 8592131000797

- Leistungsstarker 400-W-Motor und Turbo-Taste für schnelles und effizientes Mixen
- Messer und Mixaufsatz aus Edelstahl
- Umfangreiches Zubehör: Mixschüssel, Schneebesen und Zerkleinerer
- Ergonomischer Griff, einfache Bedienung und leichte Bauweise
- Extra langes Netzkabel (2 Meter)

- Praktischer Helfer für die einfache Zubereitung von Saucen, Toppings, Suppen, Mayonnaise und Kindergerichten
- Mixbehälter (600 ml) mit Messbecher und Deckel, der gleichzeitig als rutschfeste Unterlage für den Behälter dient
- Schneebesen für Schlagsahne, Eischnee, Gebäck und gemischte Desserts
- Zerkleinerer (500 ml Behälter) zum Zerkleinern von Lebensmitteln wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnuss- und Mandelkernen, Pflaumen usw.

- Leistungsstarker 400-W-Motor für schnelles und effizientes Mixen vieler Zutaten
- Intuitive Steuerung, die selbst Anfänger Köche können damit umgehen
- Praktische Turbo-Taste für sofortige maximale Mixleistung
- Abnehmbarer Edelstahl-Mixaufsatz
- Scharfe Edelstahlklingen
- Sicherer Betrieb dank integriertem Überhitzungsschutz
- Ergonomischer Griff für komfortable Handhabung
- Mixergehäuse und -behälter aus hochwertigem Kunststoff
- Einfache Reinigung

- Geräuschpegel: 90 dB
- Elegantes schwarzes Design, das sich problemlos in jede Küchenausstattung einfügt
- Maße des Mixers: 370 × 67 × 67 mm
- Das Gewicht des Mixers beträgt nur 0,51 kg, inklusive Zubehör 1 kg.
- Anschluss an eine Standardsteckdose (Nennspannung 220–240 V, Nennfrequenz 50/60 Hz)
- Extra langes 200-cm-Kabel für Bewegungsfreiheit in der Küche.
- Nicht zum Zerkleinern von Eis, Hacken von Nüssen, Kaffeebohnen, Getreide oder anderen harten Lebensmitteln geeignet.

## Technische Daten

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Anschlusswert (W)     | 400             |
| Spannung (V/Hz)       | 220-240 ~ 50/60 |
| Spannungstyp          | Stromversorgung |
| Kabellänge (cm)       | 200             |
| Geräuschpegel (dB)    | 90              |
| Überhitzungssicherung | Ja              |

## Produktbeschreibung

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Abnehmbarer Aufsatz       | Ja    |
| Ansatzstück               | Stahl |
| Messertyp                 | Stahl |
| Geschwindigkeitsregelung  | Nein  |
| Turbo-Taste               | Ja    |
| Zerkleinerungsfunktion    | Nein  |
| Eiszerkleinerungsfunktion | Ja    |
| Schlagfunktion            | Nein  |
| Impulsschalter            | Nein  |
| Intuitive Bedienung       | Nein  |
| Ergonomischer Griff       | Nein  |
| Müheleose Instandhaltung  | Ja    |
| Optische Anzeige          | Ja    |

## Design

|          |                      |
|----------|----------------------|
| Farbe    | Schwarz              |
| Material | Kunststoff/Edelstahl |

## Gewicht & gröÙe

|              |      |
|--------------|------|
| BREITE (MM)  | 67   |
| HÖHE (MM)    | 370  |
| LÄNGE (MM)   | 67   |
| GEWICHT (KG) | 1.01 |

## Gewicht & gröÙe (Brutto)

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| BREITE MIT VERPACKUNG (MM)  | 132  |
| HÖHE MIT VERPACKUNG (MM)    | 240  |
| TIEFE MIT VERPACKUNG (MM)   | 240  |
| GEWICHT MIT VERPACKUNG (KG) | 1,55 |

## Stabmixer mit umfangreichem Zubehör

Der Stabmixer **ECG RM 100 Max Black** ist ein praktischer Küchenhelfer, der die Zubereitung verschiedenster Gerichte deutlich erleichtert. Dank des **leistungsstarken 400-W-Motors** und des **Mixbehälters mit Messbecher und Deckel** können Sie bequem Suppen und Soßen mixen oder Babynahrung zubereiten. Mit dem **Schneebeesen** lassen sich Cremes und Eischnee herstellen. Und da zum mitgelieferten Zubehör auch ein **Zerkleinerer** gehört, können Sie auch Fleisch, Käse, Zwiebeln oder sogar Mandeln problemlos zerkleinern. Kurz gesagt: Der Einsatzbereich dieses Mixers ist enorm. Dank des **eleganten schwarzen Designs** fügt sich der Mixer problemlos in jede Küchenausstattung ein.



## Leistungsstarker Motor und Turbofunktion

Das Herzstück dieses Stabmixers ist ein zuverlässiger 400-Watt-Motor, der genügend Leistung für alle gängigen Küchenaufgaben bietet. Gleichzeitig steht Ihnen eine praktische Turbo-Taste zur Verfügung, mit der Sie schnell die maximale Leistung aktivieren können – zum Beispiel beim Zerkleinern zäherer Zutaten. Der Mixermotor verfügt außerdem über einen integrierten Überhitzungsschutz, der das Gerät bei Überlastung automatisch abschaltet. So können Sie unbesorgt mixen.



## Hochwertige Edelstahlkomponenten

Der abnehmbare Mixaufsatz und die Mixklingen bestehen aus Edelstahl, was eine lange Lebensdauer des Geräts, maximal hygienisches Mixen und eine einfache Reinigung gewährleistet. Edelstahl ist korrosionsbeständig und nimmt weder Gerüche noch Geschmack an, was ihn zum idealen Material für Stabmixer macht.



## Maximale Bewegungsfreiheit

Zu den Vorteilen des ECG RM 100 Max Black Handmixers zählt auch ein **extra langes Stromkabel**. Ganze **2 Meter** misst es, wodurch Sie in der gesamten Küche volle Bewegungsfreiheit haben, ohne durch die Nähe einer Steckdose eingeschränkt zu sein. Sie mixen bequem am Herd, an der Kücheninsel oder auch an der Spüle.



## Leichtes und ergonomisches Design

Dieser Stabmixer überzeugt zudem durch sein geringes Gewicht und einen ergonomisch geformten Griff. Er liegt gut in der Hand und ist auch während des Mixens äußerst komfortabel zu handhaben. Dank des kompakten Designs (mit den Maßen 370 × 67 × 67 mm) lässt sich der Mixer problemlos in jedem Küchenschrank oder jeder Schublade verstauen. Fazit: Dieser Mixer ist nicht nur zuverlässig und effizient, sondern auch leicht, benutzerfreundlich und sehr kompakt, sodass Sie ihn nicht in der Küche vergessen können.



## Einfache Bedienung

Auch beim ECG RM 100 Max Black Mixer wurde besonderer Wert auf Benutzerfreundlichkeit gelegt. Die Bedienung ist intuitiv und für jedes Familienmitglied geeignet – einfach an die Steckdose anschließen, in einen Behälter tauchen und den Knopf drücken. Für eine intensivere Leistung können Sie auch die Turbo-Taste verwenden. Sie müssen nichts weiter kompliziert lernen oder einrichten. So können Sie die Vorteile einer schnellen und effizienten Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte voll ausschöpfen. Außerdem werden Sie die einfache Pflege des Mixers zu schätzen wissen (die Oberseite einfach mit einem feuchten Tuch abwischen, die Unterseite des Mixers und den Behälter können Sie mit warmem Seifenwasser reinigen – detaillierte Reinigungsanweisungen finden Sie in der Bedienungsanleitung).

