



## Xiaomi MCC01M 1700 W 2,2 L Negro

Ref.: CO27253010 P/N: BHR5930EU

### Detalle del producto

El chef maestro de Xiaomi. Cocina versátil y potente, ya que el robot se adapta perfectamente a tus necesidades. Ocho funciones culinarias especializadas para preparar cualquier plato. Habilidades culinarias variadas y prácticas que aportan más posibilidades. 35 funciones en 1 máquina. Dado que el chef maestro reúne varias funciones en una, ya no tendrás que comprar pequeños electrodomésticos para usarlos ocasionalmente, así que ahorrarás espacio en tu cocina. Dispone de un motor de reluctancia conmutado capaz de saltar y moler. Un motor de reluctancia conmutado de alta potencia transmite la potencia directamente, con una velocidad de rotación que oscila entre 40 rpm y las 12 000 rpm. Bajas velocidades para saltar y altas velocidades para molienda fina. Los ingredientes se pican cuando las cuchillas giran en el sentido de las agujas del reloj, y se remueven cuando la parte posterior de las cuchillas gira en el sentido contrario a las agujas del reloj. La masa se amasa cuando la máquina gira en diferentes direcciones a intervalos. Rotaciones en el sentido de las agujas del reloj o al contrario, con velocidades de rotación ajustables. Cocción inteligente durante todo el proceso. Libera tus manos. Algoritmo CookingIoT desarrollado de forma independiente. Cocción automática y precisa. Calcula de forma inteligente la temperatura de cocción, el tiempo y la velocidad de agitación de cada plato, convirtiendo la experiencia culinaria del chef en la vida real en una curva de cocina de IA, que se puede actualizar continuamente online. Más de 200 recetas de chefs integradas para preparar comida deliciosa con facilidad. Puedes cocinar fácilmente alimentos deliciosos de todo el mundo, ofreciendo una gran variedad de platos para satisfacer los diferentes gustos de toda la familia. Gran pantalla táctil de 8". Vista clara y proceso de cocina sencillo. La pantalla táctil en color de 8 pulgadas te ofrece una experiencia de cocina completamente nueva. Las recetas y los pasos de la misma se muestran claramente, lo que facilita el seguimiento de las instrucciones detalladas. Peso medido con una precisión de 1 g en lugar de hacerlo a ojo. Los ingredientes y condimentos se pesan con precisión antes de cocinar, sin necesidad de hacerlo a ojo. 3 platos y 1 sopa de una vez para preparar la cena para toda la familia. Gracias a la combinación de la olla principal, una vaporera y un cestillo, puedes cocinar varios platos al mismo tiempo. Cocina eficiente, más rápida y sabrosa. El calor por inducción 3D permite cocinar más a fondo y con menos humo en la cocina. Calentamiento por inducción 3D combinado con control de humo. La temperatura de calentamiento de alta potencia puede alcanzar los 180 °C, suficiente para saltar. El preciso sistema de control de temperatura permite controlar la temperatura por debajo del punto de humo, reduciendo así el humo en la cocina. La forma curvada de la olla permite saltar fácilmente con un calor más uniforme, y más delicioso. La olla principal está fabricada en acero inoxidable y tiene una estructura de 3 capas, lo que la hace duradera y eficiente en rendimiento térmico. Tiene una base curva con un cuello ancho para un salteado más suave y una distribución más uniforme del calor. Además, la carcasa de plástico resistente al calor puede evitar quemaduras accidentales de forma más eficaz. La limpieza previa con un solo toque también puede lavar frutas y verduras. El diseño te permite lavar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes antes de comer, manteniendo tus manos libres. Tu chef maestro también puede ayudarte a lavar la olla después de terminar tus comidas, proporcionando una solución integral a tus necesidades de limpieza.

\*\* Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias pueden variar en el momento de formalizarlo en Pedido.

\*\*\* La Garantía y Soporte de productos están establecidas y gestionadas por cada fabricante y marca.