



Rf. CO27253010 P/N. BHR5930EU

Xiaomi MCC01M 1700 W 2,2 L Negro

843,23 €
Incluido (IVA 21%)

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 saltear 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 saltear 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 saltear. 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 saltear 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 puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.

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