

Kabelloser Stabmixer stilo⁷ Plus



selected design

Kurzbeschreibung

- Kabelloser, akkubetriebener Stabmixer
- LED-Ladestandsanzeige
- Vier Aufsätze aus Edelstahl:
 - Universalmesser:
Standard-Aufsatz zum Pürieren der meisten Lebensmittel
 - Schlagscheibe:
Zum luftigen Aufschlagen von Lebensmitteln
 - Rührscheibe:
Zum Rühren von dickcremigen Speisen
 - Schneidmesser:
Zum Schneiden von Fleisch und faserigem Obst und Gemüse
- Zwei Mixbecher: Kunststoff und Edelstahl
- Drei Drehzahlstufen:
ca. 12.000 U/min; ca. 9.000 U/min; ca. 6.000 U/min
- Gehäuse aus Aluminium, ergonomischer Griff aus Kunststoff
- Sicherheits-2-Finger-Einschaltsystem
- Sicherheits-Abschaltautomatik bei Überlastung oder Überhitzung
- Garantie: 2 Jahre*
- Produkt aus deutscher Fertigung

Technische Daten

Steckernetzteil für Ladestation:
Eingangsspannung 100 – 240 Volt
Lithium-Ionen-Akku: 7,2 Volt, 2,1 Ah
Leistung: 120 Watt
TÜV-Rheinland / GS, CE

Stabmixer mit Ladestation

Maße:
Breite 15,0 cm Höhe: 44,0 cm Tiefe 15,5 cm
Gewicht: 1,7 kg

Stabmixer

Maße:
Breite: 6,0 cm Höhe: 42,0 cm Tiefe: 7,0 cm
Gewicht: 1,0 kg

Art.-Nr. / GTIN

628.000 / 40 04822 62800 4

Technische Änderungen vorbehalten

*Die 2-jährige Herstellergarantie gilt für alle innerhalb der europäischen Union verkauften Geräte. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. Die Garantiebedingungen können Sie unter www.ritterwerk.de/garantie einsehen.

Kabelloser Stabmixer stilo⁷ Plus

Gängige Stabmixer sind mit einem Kabel versehen, das oftmals zu kurz ist, um von der Steckdose bis zum Kochtopf zu reichen. Dann bleibt einem nichts anderes übrig als mit dem Topf, samt heißem Inhalt, in Richtung Steckdose zu wandern. Ist das Kabel lang genug, ist darauf zu achten, dass man dabei nicht versehentlich Dinge umwirft, die ihm im Weg stehen. Auch will darauf geachtet sein, das Kabel nicht über heiße Oberflächen zu spannen.

Mit dem neuen Stabmixer stilo⁷ Plus ist Ihnen absolute Freiheit beim Kochen garantiert, da er kabellos ist. Die Laufzeit seines Lithium-Ionen-Akkus hängt vom jeweiligen Lebensmittel ab, das zerkleinert werden soll. Der Akku hält beim Pürieren von flüssigen oder cremigen Speisen wie Suppen bis zu 20 Minuten; beim Zerkleinern von rohem Gemüse oder der Herstellung von Teigen ca. bis zu 15 Minuten. Aufbewahrt wird der Stabmixer in der Ladestation – so ist er stets griffbereit und lädt nach jedem Gebrauch automatisch wieder auf, sobald man ihn dort einhängt. Dank der intelligenten Ladetechnik wird der Akku dabei schonend und langsam aufgeladen, ohne zu überladen. Diese Ladetechnik sorgt für eine besonders lange Lebensdauer. Sollte der Akku doch einmal einen Defekt haben, muss nicht der gesamte Stabmixer entsorgt werden, sondern im Sinne der Nachhaltigkeit, kann ein Ersatz-Akku nachbestellt und mit wenigen Handgriffen vom Kunden selbst gewechselt werden. Nach Gebrauch den stilo⁷ Plus einfach zurück in die Ladestation hängen und anhand der LED-Anzeige den Akkuladestand immer im Blick haben. Wie alle ritter-Produkte wird stilo⁷ Plus in Deutschland hergestellt und verfügt über eine hohe Materialqualität. Die Zapfen am Mixwerk halten das Schneidgut, um dies optimal zerschneiden zu können. Das Mixwerk hat eine offene Form, um ein Verstopfen beim Zerkleinern von hartem Schneidgut zu verhindern. Durch die einfache Bedienung des Stabmixers stilo⁷ Plus, mit dem bewährten Sicherheits-2-Finger-Einschaltsystem, wird ein versehentliches Anschalten vermieden und somit Sicherheit garantiert. Denn der Stabmixer kann nur beim Betätigen beider Tasten eingeschaltet werden und ist ansonsten inaktiv. Der integrierte Überlastungsschutz dient zum Schutz des Motors und schaltet das Gerät bei Überhitzung oder Blockade des Messers automatisch ab. Zusätzlich kann der Stabmixer in drei verschiedenen Geschwindigkeitsstufen arbeiten.

Dank vier verschiedener Edelstahl-Aufsätze, die beim stilo⁷ Plus im Lieferumfang enthalten sind, gelingen vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten vom Zerkleinern übers Aufschäumen und Pürieren bis hin zum Verrühren kinderleicht. Das Universalmesser dient dem Zerkleinern und Pürieren der meisten Lebensmittel. Ideal für das Aufschlagen von Sahne ist hingegen die Schlagscheibe: Sie macht Lebensmittel schaumig und luftig. Das Schneidmesser hilft bei der Zubereitung von Fleisch sowie faserigen Lebensmitteln. Dickcremige Speisen wie Saucen oder Brei können einfach mit der Rührscheibe verrührt werden. Die Aufsätze sind spülmaschinengeeignet, jedoch können die Klingen der Messer dadurch stumpf werden. Außerdem werden noch zwei Mixbecher mitgeliefert, einer aus Edelstahl und einer aus Kunststoff; beide sind durch ihre schmale, hohe Form optimal für die Verarbeitung geeignet.

Über ritterwerk:

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern. Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München. Die Unternehmensphilosophie „made in Germany“ steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Sie bezieht hohe Qualitätsstandards, Nachhaltigkeit, Materialgerechtigkeit sowie funktionales Design ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de