



**Technische Daten
Données techniques
Dati tecnici
Technical Specifications**

Art. Nr. / N° art. / Cod. articolo / Item no.	8230
Abmessungen / Dimensions / Dimensioni / Dimensions	Höhe / Hauteur / Altezza / Height: 355 mm Breite / Largeur / Larghezza / Width: 152 mm Tiefe / Profondeur / Profondità / Depth: 255 mm
Gewicht / Poids / Peso / Weight	7.6 kg
Becherinhalt / Contenance du bol / Contenuto della tazza / Capacity	2 l Max. Füllmenge / Quant. max. de remplissage / Quant. max. di riempimento / Max. filling qty.: 1 l
Nennleistung / Puissance nominale / Potenza nominale / Rated power	230 VAC / 350 Watt / 50 Hz
Dauerbetrieb / Durée d'utilisation / Esercizio continuo / Continuous operation	Stunden / Heures / Ore / Hours: max. 3
Tourenzahl / Nombre de tours / Numero di giri / Number of revolutions	Umdrehung pro Min. / Tours par min. / Giri al minuto / Revolutions per min.: 900 – 6000
Heizleistung / Puissance thermique / Potenza termica / Heat output	450 Watt
Temperaturbereich / Gamme de températures / Campo di temperatura / Temperature range	Kalt oder heizbar / Froid ou en chauffe / Freddo o riscaldabile / Cold or heated: 40 – 95 °C



HotWhip®

Kisag AG
CH-4512 Bellach

Tel. +41 (0)32 617 32 60
Fax +41 (0)32 617 32 70
kisag@kisag.ch
www.kisag.ch



HotWhip® – Die geniale Küchenhilfe

Sparen Sie Zeit bei der Herstellung von frisch zubereiteten Saucen, Mousses oder luftig leichter Zabaione mit dem neuen HotWhip® von Kisag.

Für Stosszeiten sind Sie gerüstet. Sie produzieren im Voraus und können so Ihre delikatsten Saucen und Desserts in ausreichenden Mengen servierbereit und in der gewünschten Temperatur bereithalten. Durch das schonende Rühren bildet sich keine Haut und die richtige Konsistenz bleibt erhalten.

HotWhip® ist in Qualitäts-Edelstahl gefertigt. Das Gerät ist einfach zu bedienen und zu reinigen. Der Becher und das Messer sind spülmaschinenfest.

HotWhip® – l'aide de cuisine de génie

Avec l'appareil HotWhip® de Kisag, gagnez du temps en confectionnant des sauces minute, des mousses, ou des sabayons légers et aérés.

Ainsi, vous êtes équipé pour le coup de feu. Vous pouvez confectionner vos produits à l'avance, et garder ainsi vos sauces et desserts savoureux prêts à servir, en quantité suffisante et à la température souhaitée. La fonction de mélange à basse vitesse permet d'éviter la formation d'une peau, et de toujours obtenir la consistance adéquate.

Les finitions du HotWhip® sont en acier inoxydable de qualité. L'appareil est facile à utiliser et à nettoyer. Le bol et le couteau résistent au lave-vaisselle.

HotWhip® – L'aiuto geniale in cucina

Risparmiate tempo nella creazione di salse, mousse o zabaioni leggerissimi preparati freschi grazie al nuovo HotWhip® di Kisag.

Pronti ad affrontare ogni evenienza. Con questo irrinunciabile compagno in cucina potete creare in anticipo le vostre salse delicate e i vostri dolci in abbondanti quantità e potete mantenerli sempre pronti per essere serviti, alla temperatura desiderata. Grazie al mescolamento delicato viene evitata la formazione della pellicola superficiale e viene mantenuta la consistenza.

HotWhip® è prodotto in acciaio inox di alta qualità. Questo straordinario utensile è facile da utilizzare e da pulire. La tazza e la lama sono lavabili in lavastoviglie.

HotWhip® – The ingenious kitchen aid

Save time when making freshly-prepared sauces, mousses or light and airy zabaglione with the new HotWhip® from Kisag.

With the HotWhip®, you will be well-equipped to deal with busy periods. You can prepare recipes in advance, allowing you to have delicate sauces and desserts ready to serve in the right quantity and at the desired temperature. The gentle stirring motion prevents a skin from forming on your recipe to help it maintain the proper texture.

HotWhip® is manufactured in high-quality stainless steel. The device is easy to use and simple to clean. The container and blade are dishwasher-safe.



Bestandteile
Pièces
Componenti
Components



Spülmaschinenfester Becher
Bol résistant au lave-vaisselle
Tazza lavabile in lavastoviglie
Dishwasher-safe container

