

Dyktig amatørkokk - eller håpløs på kjøkkenet?

Her er multimaskinen til deg

Uansett om du er en ambisiøs hjemmekokk, husmor, travel karrierekvinn eller ganske enkelt håpløs på kjøkkenet kan Witt Mycook touch gi deg hjelpen du trenger til matlagingen. Den revolusjonerende alt-i-et kjøkkenmaskinen guider deg gjennom hele matlagingsprosessen – step by step, med kontroll på alle detaljene, inkl. temperaturnøyaktighet. Witt Mycook touch multimaskinen kan veie, koke, dampe, hakke, røre, blande, piske, elte og sautere.

Det norske folk liker kjøkkenmaskiner. I de fleste hjem står minst en eller to av dem. I vår travle hverdag er de en god hjelp til å gjøre matlagingen rask og enkel. Noen kjøkkenmaskiner er så avanserte at de nærmest fungerer som en assistent på kjøkkenet, og når du først har fått en, kan du ikke leve uten.

Witt Mycook touch – DIN personlige masterchef

Witt Mycook touch er den mest raffinerte kjøkkenmaskinen du hittil har opplevd. Matlagingen blir ikke lettere enn dette. Du "holdes i hånden" hele veien gjennom tilberedningen. Bare følg anvisningene og du kan være sikker på at resultatet blir akkurat slik du ønsker. Witt Mycook touch veier ingrediensene, koker, damper, hakker, rører, blander, pisker, elter og sauterer alt etter behov. Du får hele tiden tidsindikasjoner for den pågående prosessen. Avanserte retter gjøres raskt og enkelt. Kan vi få lov til å presentere DIN personlige masterchef!

Multimaskinen med den 7" store betjeningsvennlige touch-skjermen gjør tilberedningen lett som en lek. Via matlagingsuniverset Mycook Club kan du publisere dine retter og dele dine erfaringer med andre. Her vil andre Mycook touch brukere ha adgang til dine oppskrifter, og du til deres. Du kan få ny inspirasjon, gode råd, nye kontakter og kan også bli bedre kjent med maskinen og de mange mulighetene.

Alt-i-et kjøkkenmaskinen er til alle – uansett nivå

Witt Mycook touch eliminerer behovet for en lang rekke husholdningsmaskiner som tar opp bordplass og kan gi et rotete inntrykk hvis de står framme hele tiden. Hver rett har sin egen unike egenskap, hver råvare har sin egen tilberedningstid, og hver tilberedningsform har sin egen vanskelighetsgrad. Detaljer som temperatur og timing kan være helt avgjørende for sluttresultatet: den berømte knekken på sjokoladen, den perfekt tilberedte fisk, etc. Witt Mycook touch er designet til å kunne tilberede alle typer retter og inneholder teknologi og funksjoner som er nødvendige for at du får suksess med din rett - uansett nivå.

Veiledende pris: NOK 12.499,-

Les mer om Mycook touch: <https://mycook.no/>

Download highres. images: http://media.witt.dk:8080/_TYma1mZLNfT12R

For ytterligere informasjon kontakt
Product Manager Jacob Løgstrup Schjødt
Mail: jls@witt.dk eller tlf: 00 45 96 29 33 97