

Lavakuchen-Bäcker

TKG LCM 1002 RD

- Für bis zu 6 Küchlein in einem Durchgang
- Regelbares Thermostat bis 220° C für ein optimales Backergebnis
- Manueller Timer für perfekte Backresultate
- Ideal für die Zubereitung von „Lavakuchen“ – außen knusprig mit einem flüssigen Kern
- Inkl. separatem Muffin-Backeinsatz
- Backampel für einen sicheren Gebrauch (Rot = Aufwärmphase / Grün = Betriebsbereit)
- Hochwertige Antihaftbeschichtung für eine leichte Reinigung
- Aluminiumbackplatte für eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung
- Cool-Touch-Griff für eine sichere Handhabung
- Überhitzungsschutz
- Antirutsch-Füße für einen sicheren Stand



Eigenschaften

Leistung, Spannung	900W 220-240 V~	Umkartonmaße	360 * 500 * 280 mm
EAN	5413346351791	Giftboxmaße	160 * 350 * 270 mm
Dim. & GiftboxGewicht	250*330*150 mm 2.83 kg	Gewicht/Umkarton	9.30 kg
		Brut Gewicht	3.14 kg





Lavakuchen-Bäcker

TKG LCM 1002 RD

Schnell & einfach! Genießen Sie herrlich saftige Schokoladen-Lavaküchlein mit einem flüssigen Kern, fruchtige Muffins oder herzhaft Pasteten – der Lavakuchen-Bäcker von Kalorik lässt Bäckerherzen höherschlagen!

Mit dem Lavakuchen-Bäcker können bis zu sechs Küchlein in einem Durchgang zubereitet werden. Das regelbare Thermostat bis 220° C & der manuelle Timer sorgen für eine schnelle & unkomplizierte Zubereitung der leckeren Küchlein.

Für eine schnelle & gleichmäßige Erwärmung sorgt die Aluminiumbackplatte. Die hochwertige Antihafbeschichtung hilft bei der Reinigung des Gerätes. Zusätzlich verfügt der Lavakuchen-Bäcker über einen separaten Muffin-Backeinsatz.

Der Lavakuchen-Bäcker kann dank einer Backampel, praktischen Cool-Touch-Griff, sowie einem Überhitzungsschutz bedenkenlos verwendet werden. Für einen sicheren Stand sorgen Antirutsch-Füße.