

Avec la sorbetière Cuisinart, préparez rapidement et facilement une crème glacée maison avec une texture parfaite

Cuisinart



Choisissez la consistance de votre glace avec la Sorbetière Cuisinart

Préparer une délicieuse crème glacée maison est un vrai régal, surtout lorsque vous choisissez vous-même des ingrédients frais. Grâce à un bol de congélation instantanée, vous pouvez préparer vos desserts glacés préférés en seulement 40 minutes, sans avoir à pré-congeler le bol.

L'appareil est livré avec deux pales de mélange spécialisées qui vous permettent d'obtenir la texture parfaite pour votre dessert glacé. La pale pour crème glacée incorpore plus d'air pendant le mélange, donnant ainsi une texture plus légère à la crème glacée. D'autre part, la pale à glace à l'italienne est idéale pour préparer des sorbets. Elle incorpore moins d'air, ce qui donne à la glace à l'italienne une texture dense et incroyablement crémeuse.

Une fois le mélange terminé, vous avez quelques options : vous pouvez déguster votre dessert immédiatement si vous préférez une crème glacée légèrement liquide. Si votre repas n'est pas encore terminé, vous pouvez maintenir la crème glacée au congélateur pendant 10 minutes dans la machine. Et si vous préférez une consistance plus ferme, vous pouvez placer le bol avec la préparation au congélateur et déguster votre crème glacée ultérieurement.

- Les glaces onctueuses prennent entre 35 et 45 minutes.
- Les glaces plus fermes prennent entre 45 et 60 minutes.

GARANTIE 3 ANS

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	21,6 kg	Capacité	1,5 l
Matière	Inox	Alimentation	230V

L. x P. x H. : 47x34,6x30 cm

Produit de la même gamme	
0309421645	Turbine a glaces et sorbets