

Revolutioniert Deutschlands Küchen.

Mycook

mcc®



Die kleinste Küche der Welt

Diese Küchenmaschine ist nicht nur in der Lage zu rühren, hacken, schneiden und pürieren, sie kocht auch eine perfekte Crème Brulée innerhalb von 8-12 Minuten ganz ohne Wasserbad. Dank der ausgeklügelten Induktionstechnik ist die Temperatur des Mycook zwischen 10°C und 120°C regelbar. Dies ermöglicht beispielsweise die Herstellung einer Sauce Hollandaise binnen 4 Minuten oder auch das Aufschlagen einer herrlichen Zabaione innerhalb von nur 6 Minuten. Das Multitalent verarbeitet ganze Gewürze und Nüsse innerhalb von Sekunden in feinstes Pulver, hackt Kräuter, reibt Parmesan und stellt aromatisches Pesto her. Auch fruchtiges Sorbet ist mit der Küchenmaschine in wenigen Sekunden zubereitet,

da der Mycook zum Beispiel gefrorene Früchte aber auch Eis verarbeitet. Mit dem Mycook haben Sie zugleich auch immer perfektes Crushed Ice im Haus. Dazu geben Sie lediglich Eiswürfel oder einen kleinen Eisblock zur Verarbeitung in den Mixtopf. Die zwei Liter Fassungsvermögen und eine Extra Rührstufe für „Kneten“ ermöglichen auch die Herstellung von frischem Pizza- oder Brotteig. Mit dem zusätzlichen Dampf-garaufsatz wird Gemüse oder Fisch schonend gedämpft, so bleiben wichtige Aromen und Nährstoffe beim Garprozess erhalten. Da das vielseitige Gerät in zwei Varianten erhältlich ist, wird der Mycook zum individuellen Helfer für zu Hause oder auch in der Restaurantküche.



Der **All-in-One** Küchenhelfer mit **Induktionstechnologie**



Garen Wiegen Hacken Mixen Rühren Schneiden Schroten Mahlen
ieren Kneten Emulgieren Kochen Garen Wiegen Hacken Mixen R
en Schroten Mahlen Pulverisieren Kneten Emulgieren Kochen Gar
Hacken Mixen Rühren Schneiden Schroten Mahlen Pulverisieren
ren Kochen Garen Wiegen Hacken Mixen Rühren Schneiden Sch

Weniger Aufwand, Zeitersparnis und immer ein perfektes Ergebnis

Noch nie war frische Zubereitung und gesunde Ernährung so schnell und einfach wie mit dem **Mycook**, dem modernen Alleskönner für Ihre Küche. Bereiten Sie perfekt emulgierte Salatdressings, cremige Suppen und feine Soßen zu. Auch herzhafte Hauptgerichte, aromatische Brotaufstriche, leckere Desserts, knusprige Brote und köstliche Kuchen sind mit Hilfe des **Mycook** im Nu zubereitet. Diese Küchenmaschine ermöglicht sogar die Herstellung der sonst so aufwendigen Wasserbadgerichte auf einfachste Art und Weise, kreierte z.B. Mousse au Chocolat oder Sauce Bernaise binnen kürzester Zeit. Dank der schonenden Zubereitung im **Mycook** bleiben Aromen und Nährstoffe erhalten, so haben Sie das volle Geschmackserlebnis. Und das Beste daran: während der **Mycook** für Sie arbeitet, können Sie sich unbekümmert anderen Dingen widmen.



Garen Wiegen Hacken Mixen Rühren Schneiden Schroten Mahlen Pulverisieren Kneten Emulgieren Kochen
 Mixen Rühren Schneiden Schroten Mahlen Pulverisieren Kneten Emulgieren Kochen Garen Wiegen Hacken M
 en Schroten Mahlen Pulverisieren Kneten Emulgieren Kochen Garen Wiegen Hacken Mixen Rühren Schneide

	Heiztechnik/ Heizleistung	Temperaturstufen/ max. Temperatur	Motorleistung	Geschwindigkeits- stufen	Topfvolumen	Waage	mitgeliefertes Zubehör
Mycook 1600	Induktion 1000 W	9 / 120°C	600 W	10 / Kneten / Turbo	2 Liter	intern Messbereich: 5.000g in 10g- Schritten	Dampfgar- aufsatz
Mycook 1.8 Professional	Induktion 1000 W	9 / 120°C	800 W	10 / Kneten / Turbo	2 Liter	extern Optional	Zweiter Mixtopf mit Messer



Dampfgaraufsatz

Der Dampfgaraufsatz mit einem Fassungsvermögen von drei Litern wird mit dem **Mycook 1600** geliefert, ist aber auch als Zubehör für den **Mycook Professional** erhältlich. Im Dampfgaraufsatz wird freigesetzter Dampf für die Zubereitung gesunder Speisen genutzt. Durch den schonenden Garprozess bleiben Vitamine, Mineralstoffe und der Eigengeschmack der Zutaten erhalten, alles ist wunderbar aromatisch.



Zweiter Mixtopf mit Messer

Zum **Mycook Professional** erhalten Sie einen zweiten Mixtopf, auch erhältlich als Zubehör zum **Mycook 1600**. Der zweite Mixtopf ermöglicht die parallele Zubereitung von Gerichten, ohne zwischenzeitlich immer wieder den Topf reinigen zu müssen. Auch praktisch: Sie stellen eine Speise zum Kühlen direkt mit dem Mixtopf in den Kühlschrank. Mit dem Ersatztopf können Sie zwischenzeitlich weiterarbeiten.

Überreicht von

mcc[®]

mcc Metropolis GmbH & Co. KG
 Erlenweg 83
 D-48653 Coesfeld/Germany