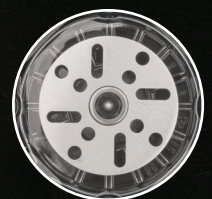




Aer™
DISC-CONTAINER



PERSEN
SCHUIMEN
KLOPPEN
EMULGEREN



INNOVERENDE
Aer DISC



3 JAAR GARANTIE

PREMIUM engineering



**DE AER
DISC**

De ingrediënten gaan door de schijf, waardoor ze luchtig en geëmulgeerd worden. De vastere ingrediënten, zoals ijsblokjes, fruit en kruiden worden gemengd maar niet gepureerd.



**CONTAINER
1,4 LITER**

Ideaal voor individuele porties of grote hoeveelheden frisse drankjes, Hollandaisesaus, vinaigrettes en zoveel meer.



**VAATWASSER-
BESTENDIG**

De container en het deksel met automatische vergrendeling zijn gemaakt van BPA-vrij Tritan™. Ze zijn vaatwasserbestendig.



**3 JAAR
GARANTIE**

Wij geloven in de kwaliteit van onze toestellen, daarom bieden wij complete garanties, die alle onderdelen, de prestatie, werkuren en kosten voor de verzending en terugzending dekken.

Geschikt voor alle Vitamix® Ascent® blenders.

BEHEERS 4 culinaire technieken



PERSEN

U kan het sap van fruit en essentiële oliën persen om home-made koele drankjes en cocktails te bereiden.



SCHUIMEN

Maak warm of koud schuim om uw koffie, warme chocolademelk of cocktail te verfraaien.



KLOPPEN

Verkrijg meer volume in minder tijd voor slagroom, panna cotta of zelfs bij het gebruik van aquafaba.



EMULGEREN

Bereid complexe en omslachtige sauzen, smeerpasta's & vinaigrettes in slechts enkele minuten.