



Philips
Высокоскоростной
вакуумный блендер

Avance

Вакуумная технология
1400 Вт
35 000 об/мин



HR3752/00

Сохраняет смузи свежими в течение дня*

Улучшенное смешивание в вакууме

Наслаждайтесь полезными смузи в течение всего дня с нашим вакуумным блендером.

Воспользуйтесь блендером и захватите их с собой — смузи еще долго будут свежими и вкусными, будто бы вы только что их сделали, благодаря мощной технологии вакуумного блендера Philips.

Однородная консистенция с вакуумным смешиванием

- Вакуумная технология
- Запрограммированный режим для вакуумного и однородного смешивания
- Прочный кувшин из тритана
- Ручной режим управления скоростью

Раскрывает пользу питательных веществ

- Мощный мотор 1400 Вт для превосходных коктейлей
- Усовершенствованная технология смешивания ProBlend 6 3D
- До 35 000 оборотов в минуту

Удобство использования

- Кувшин блендера можно мыть в посудомоечной машине
- Съемные лезвия для удобной очистки
- Выбор программы одним нажатием

Особенности

Вакуумная технология

Благодаря вакуумной технологии в кувшине образуется низкокислородная среда. В результате смузи обладает более однородной текстурой, в нем меньше пузырьков и меньше пены и он дольше остается свежим.

Настройка программы



Выберите одну из трех программ: приготовление смузи, измельчение льда или импульсный режим. Сделайте любой смузи на свой вкус.

Прочный кувшин из тритана



Кувшин из тритана сополиэстера легче стеклянного, он не удерживает запахи и на его стенках не остается пятен. Идеально для смешивания ваших любимых смузи.

Выбирайте подходящую скорость смешивания



От легкого смешивания для мягких плодов — до турборежима для твердых фруктов и овощей. Вы можете вручную управлять скоростью, выбирая наиболее подходящий режим.

Дополнительная мощность для превосходных коктейлей



Более тщательное смешивание фруктов и овощей благодаря мотору мощностью 1400 Вт.

Еще больше питательных веществ



Мы разработали технологию ProBlend 6 3D, чтобы обеспечить самое тщательное

смешивание всех ингредиентов вашего смузи, — благодаря ей из клеток фруктов, овощей и орехов будут извлечены все питательные вещества, и их легко усвоит организм.

До 35 000 об/мин



Скорость мотора до 35 000 оборотов в минуту для тщательного смешивания и невероятно полезных смузи



Экологотип Philips

Экологичная продукция Philips поможет снизить расходы, потребление энергии и выбросы CO₂. Каким образом? Она имеет отличные характеристики по ключевым параметрам экологической безопасности Philips — энергоэффективность, упаковка, отсутствие вредных веществ, вес, переработка и утилизация, надежность в течение всего срока службы.

Характеристики

Аксессуары

- В комплекте: Кувшин, Мерная чашка, Буклет с рецептами, Нож для колки льда

Страна изготовления

- Сделано в: Китае

Общие характеристики

- Количество скоростей: Изменяемые
- Предустановленные программы: 4
- Функции устройства: Автоматическое отключение, Отделение для хранения шнура, Можно мыть в посудомоечной машине, Нескользящие ножки, Переключатель включения/выключение, Импульсный, Различные режимы скорости, Съёмная крышка
- Кнопка смешивания смузи в вакууме: Да
- Основная характеристика: ProBlend 6 3D

Обслуживание

- Гарантия 2 года: Да

Забота об окружающей среде

- Упаковка: изготовлена из переработанного сырья не менее чем на 90 %
- Инструкция по эксплуатации: из 100 % переработанной бумаги

Технические характеристики

- Емкость: 2,2 л
- Рабочая емкость кувшина: 1,8 л
- Мощность: 1400 Вт
- Блендер: количество оборотов в минуту (максимум): 35 000 об/мин
- Длина шнура: 1 м

Дизайн

- цвет: Металлик

Отделка

- Материал ножей: Нержавеющая сталь
- Материал, из которого изготовлен кувшин: Тритан
- Материал основного корпуса: Нержавеющая сталь



Дата выпуска 2018-10-12

Версия: 4.0.1

© 2018 Koninklijke Philips N.V.
Все права защищены.

Характеристики могут меняться без предварительного уведомления. Торговые марки являются собственностью Koninklijke Philips N.V. или соответствующих владельцев.

www.philips.com

* *По сравнению с работой блендера Philips HR3752 без вакуумной функции смешивания; испытания проведены независимой лабораторией в ноябре/декабре 2017 года.