



Lait végétal fait maison

- 1- Faire tremper 100 g d'amandes, de noix ou de flocons d'avoine pendant une nuit.
- 2- Ajouter les ingrédients dans le blender avec 1 L d'eau.
- 3- Lancer le programme Boisson végétale / Lait.
- 4- Filtrer la préparation à l'aide d'un sac à lait végétal ou d'un torchon propre afin d'obtenir un lait végétal frais, naturel et savoureux.



Puissance
900W

Capacité
1,6L

FAGOR

~~79€⁹⁹~~
49€⁹⁹

dont 0,36 € d'éco-participation

Blender chauffant 3 en 1 lait végétal

Réf. : FG720CR

- 4 lames en acier
- Bol résistant et sans odeurs

Garantie légale 2 ans

Tefal

60€
DE REMISE IMMEDIATE

~~159€⁹⁹~~

99€⁹⁹

dont 0,36 € d'éco-participation



Cake factory

Réf. : KD804510

- 5 programmes prédéfinis
- Pas de préchauffage nécessaire
- Facile à utiliser : idéal pour initier les enfants à la pâtisserie

Garantie légale 2 ans

Température
jusqu'à
200°C

FAGOR



~~129€⁹⁹~~
59€⁹⁹

dont 1,32 € d'éco-participation

Robot pâtissier

Réf. : FG9154

- Couvercle à 8 fonctions
- Tête inclinable et ergonomique
- 3 accessoires de mélange : crochet de pétrisseur, fouet, feuille

Garantie légale 2 ans

DESIGN ÉPURÉ ET COMPACT

Moulinex

40€
DE REMISE IMMEDIATE

~~129€⁹⁹~~

89€⁹⁹

dont 2,20 € d'éco-participation



Robot pâtissier

Réf. : QA160H10

- Kit de pâtisserie (fouet, batteur, crochet pétrisseur)
- Inclus : couvercle en plastique

Garantie légale 2 ans

Puissance
800W

6
VITESSES

Mouvement
planétaire

Bol inox
multifonction
4,8L

15
ANS



Toutes nos actions pour mieux manger, en magasin et sur [carrefour.fr](https://www.carrefour.fr)

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE