

Ninja NC300EU ice cream maker



| | |
|-------------------------|---------------|
| Artikel | 134732 |
| Herstellernummer | NC300EU |
| EAN | 0622356243391 |
| Ninja | |

Kreieren Sie individuelle hausgemachte Leckereien - von köstlicher Eiscreme, cremigem Gelato und reichhaltigen Milchshakes bis hin zu zarten Sorbets, Frozen Yogurt und vielem mehr. Die Möglichkeiten sind grenzenlos.

Mehr als nur Desserts: Bereiten Sie cremige Smoothie-Bowls zum Frühstück zu oder servieren Sie ein erfrischendes Fruchtsorbet als leckeren Nachmittagssnack. Verwöhnen Sie Ihre Kinder mit einem hausgemachten Milchshake und gönnen Sie sich nach dem Abendessen ein leckeres Dessert.

Einfüllen, einfrieren, rühren und genießen

Wie funktioniert eine Eismaschine? Ganz einfach! Füllen Sie einfach alle Zutaten in einen der praktischen Dessertbehälter und frieren Sie diese 24 Stunden lang ein. Setzen Sie kurz vor dem Servieren den Dessert-Behälter in die Außenschüssel, befestigen Sie die Dessert-Klingeneinheit und den Deckel und setzen diese in die Eismaschine ein. Die rotierende Dessert-Klingeneinheit verwandelt auf Knopfdruck Ihre gefrorene Basismasse im Nu in eine cremige Köstlichkeit!

Genießen Sie diese cremige, zarte Leckerei sofort oder legen Sie sie für später ins Eisfach.

Ihre Desserts, Ihre Ideen

Bereiten Sie Ihre Leckereien genauso zu, wie Sie sie am liebsten mögen – reichhaltig, zuckerarm, laktosefrei, ketogen oder vegan – Sie haben die Wahl. Das mitgelieferte Rezeptheft bietet Ihnen eine Fülle an köstlichen Ideen - hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Im Lieferumfang enthalten sind drei BPA-freie Behälter, um Ihre Desserts zuzubereiten und aufzubewahren, sodass Sie bis zu 1,4 l köstliche Eiscreme herstellen und drei verschiedene Geschmacksrichtungen auf einmal kreieren können, die garantiert jeden in Ihrem Haushalt glücklich machen.

Leckereien mit Extras zaubern

Genießen Sie leckere Desserts mit einer Geschmacksexplosion und köstlichen Texturen. Fügen Sie nach dem Verarbeiten Ihrer gefrorenen Basismasse einfach Extrazutaten wie Chocolate Chips, Süßigkeiten, Nüsse, Keksstücke, Müsli und vieles mehr hinzu. Führen Sie dann das voreingestellte „Extras“-Programm aus, um sie automatisch und gleichmäßig mit Präzision und Kontrolle im gesamten Behälter zu verteilen. Kreieren Sie ein individuelles Dessert, ganz nach Ihren Wünschen.

Sie können auch gekaufte Eiscreme verfeinern – füllen Sie sie einfach in den Behälter, fügen Sie Ihre Lieblingsextras hinzu und führen Sie das Programm aus.

Perfekte Texturen

Die speziell konzipierte Dessert-Klingeneinheit liefert jedes Mal die perfekte Konsistenz. Die Klingeneinheit, die Eispartikel innerhalb

von Minuten zu cremigen gefrorenen Köstlichkeiten rührt, bewegt sich automatisch von oben nach unten durch die gefrorene Basismasse, um köstliche Leckereien herzustellen.

So viel mehr als nur eine Eismaschine...

Leckere Getränke, Desserts und Köstlichkeiten auf Knopfdruck mit 7 voreingestellten Programmen – Eiscreme, Gelato, Sorbet, Smoothie-Bowl, Light Eiscreme, Milchshake und Extras.

Eiscreme – Verwandeln Sie Ihre Küche mit Milcheis und veganem Eis in Ihre ganz private Eisdiele. Genießen Sie eine Kugel klassisches Vanilleeis mit Schokostückchen oder Kokoseis, kreieren Sie einen hausgemachten Eisbecher, genießen Sie süßlich-herben Frozen Yogurt mit all Ihren Lieblingsaromen oder frieren Sie einfach Bananen ein, um eine cremige, kalorienarme „Nice Cream“ herzustellen.

Gelato – Weckt Erinnerungen an den Sommer: Genießen Sie Gourmet-Gelato von cremiger Schokolade bis zu sonnengeküsster Pistazie jetzt auch zu Hause.

Sorbet – Verarbeiten Sie verschiedene Obstsorten zu superzartem Sorbet, von Zitronensorbet mit Zitronenabrieb bis hin zu erfrischendem Mangosorbet. Dosenobst sorgt für ein noch leichteres Ergebnis!

Milchshake – Von frischen Erdbeershakes bis hin zu klassischen Schokoladenshakes: Stellen Sie köstliche, reichhaltige Milchshakes selbst her oder mischen Sie Ihre gekaufte Lieblingseiscreme mit Milch, um im Nu köstliche Milchshakes ohne vorheriges Einfrieren herzustellen!

Smoothie-Bowl – Kombinieren Sie Obst, Honig, Yogurt und andere kalorienarme Zutaten für ein köstlichen Frühstück, das cremig ist und sich perfekt mit frischem Lieblingsobst und Granola toppen lässt.

Light Eiscreme – Stellen Sie ganz einfach Eiscreme her, die zucker- oder fettarm ist oder verwenden Sie Zuckerersatzstoffe. Perfekt zum Kreieren von gesunden Leckereien, Keto- oder Paleo-Rezepten.

Extras – Fügen Sie nach dem Verarbeiten Chocolate Chips, Nüsse und vieles mehr zu Ihrem Dessert hinzu und verteilen Sie diese gleichmäßig mit Präzision und Kontrolle im gesamten Behälter.

Jede Funktion ist intelligent mit einer einzigartigen Drehgeschwindigkeit und -dauer programmiert, um so die perfekte Textur zu kreieren. Mit dem Re-Spin-Programm können Sie ein superweiches Ergebnis erzielen – besonders für extrakalte Basismassen perfekt.

Leicht zu verwenden, leicht zu reinigen

Über die einfache Steuerung per Touchscreen können Sie das gewünschte Programm ganz leicht auswählen. Eine Fortschrittsleiste auf dem Bildschirm zeigt an, wie lange es noch dauert, bis Sie Ihre Leckerei genießen können! Dieses schlanke, kompakte Gerät ist eine stylische Ergänzung für jede Küche.

Die Behälter, Deckel und Klingeneinheit sind spülmaschinenfest für eine problemlose Reinigung oder können von Hand abgewaschen werden.

Inspirierende Ideen finden Sie im mitgelieferten Rezeptheft, das voller köstlicher Rezepte steckt!

Zusammenfassung

Kreieren Sie individuelle hausgemachte Leckereien - von köstlicher Eiscreme, cremigem Gelato und reichhaltigen Milchshakes bis hin zu zarten Sorbets, Frozen Yogurt und vielem mehr. Die Möglichkeiten sind grenzenlos.

Mehr als nur Desserts: Bereiten Sie cremige Smoothie-Bowls zum Frühstück zu oder servieren Sie ein erfrischendes Fruchtsorbet als leckeren Nachmittagssnack. Verwöhnen Sie Ihre Kinder mit einem hausgemachten Milchshake und gönnen Sie sich nach dem Abendessen ein leckeres Dessert.

Einfüllen, einfrieren, rühren und genießen

Wie funktioniert eine Eismaschine? Ganz einfach! Füllen Sie einfach alle Zutaten in einen der praktischen Dessertbehälter und frieren Sie diese 24 Stunden lang ein. Setzen Sie kurz vor dem Servieren den Dessert-Behälter in die Außenschüssel, befestigen Sie die Dessert-Klingeneinheit und den Deckel und setzen diese in die Eismaschine ein. Die rotierende Dessert-Klingeneinheit verwandelt auf Knopfdruck Ihre gefrorene Basismasse im Nu in eine cremige Köstlichkeit!

Genießen Sie diese cremige, zarte Leckerei sofort oder legen Sie sie für später ins Eisfach.

Ihre Desserts, Ihre Ideen

Bereiten Sie Ihre Leckereien genauso zu, wie Sie sie am liebsten mögen – reichhaltig, zuckerarm, laktosefrei, ketogen oder vegan – Sie haben die Wahl. Das mitgelieferte Rezeptheft bietet Ihnen eine Fülle an köstlichen Ideen - hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Im Lieferumfang enthalten sind drei BPA-freie Behälter, um Ihre Desserts zuzubereiten und aufzubewahren, sodass Sie bis zu 1,4 l köstliche Eiscreme herstellen und drei verschiedene Geschmacksrichtungen auf einmal kreieren können, die garantiert jeden in Ihrem Haushalt glücklich machen.

Leckereien mit Extras zaubern

Genießen Sie leckere Desserts mit einer Geschmacksexplosion und köstlichen Texturen. Fügen Sie nach dem Verarbeiten Ihrer gefrorenen Basismasse einfach Extrazutaten wie Chocolate Chips, Süßigkeiten, Nüsse, Keksstücke, Müsli und vieles mehr hinzu. Führen Sie dann das voreingestellte „Extras“-Programm aus, um sie automatisch und gleichmäßig mit Präzision und Kontrolle im gesamten Behälter zu verteilen. Kreieren Sie ein individuelles Dessert, ganz nach Ihren Wünschen.

Sie können auch gekaufte Eiscreme verfeinern – füllen Sie sie einfach in den Behälter, fügen Sie Ihre Lieblingsextras hinzu und führen Sie das Programm aus.

Perfekte Texturen

Die speziell konzipierte Dessert-Klingeneinheit liefert jedes Mal die perfekte Konsistenz. Die Klingeneinheit, die Eispartikel innerhalb von Minuten zu cremigen gefrorenen Köstlichkeiten rührt, bewegt sich automatisch von oben nach unten durch die gefrorene Basismasse, um köstliche Leckereien herzustellen.

So viel mehr als nur eine Eismaschine...

Leckere Getränke, Desserts und Köstlichkeiten auf Knopfdruck mit 7 voreingestellten Programmen – Eiscreme, Gelato, Sorbet, Smoothie-Bowl, Light Eiscreme, Milchshake und Extras.

Eiscreme – Verwandeln Sie Ihre Küche mit Milcheis und veganem Eis in Ihre ganz private Eisdiele. Genießen Sie eine Kugel klassisches Vanilleeis mit Schokostückchen oder Kokoseis, kreieren Sie einen hausgemachten Eisbecher, genießen Sie süßlich-herben Frozen Yogurt mit all Ihren Lieblingsaromen oder frieren Sie einfach Bananen ein, um eine cremige, kalorienarme „Nice Cream“ herzustellen.

Gelato – Weckt Erinnerungen an den Sommer: Genießen Sie Gourmet-Gelato von cremiger Schokolade bis zu sonnengeküsster Pistazie jetzt auch zu Hause.

Sorbet – Verarbeiten Sie verschiedene Obstsorten zu superzartem Sorbet, von Zitronensorbet mit Zitronenabrieb bis hin zu erfrischendem Mangosorbet. Dosenobst sorgt für ein noch leichteres Ergebnis!

Milchshake – Von frischen Erdbeershakes bis hin zu klassischen Schokoladenshakes: Stellen Sie köstliche, reichhaltige Milchshakes selbst her oder mischen Sie Ihre gekaufte Lieblingseiscreme mit Milch, um im Nu köstliche Milchshakes ohne vorheriges Einfrieren herzustellen!

Smoothie-Bowl – Kombinieren Sie Obst, Honig, Yogurt und andere kalorienarme Zutaten für ein köstlichen Frühstück, das cremig ist und sich perfekt mit frischem Lieblingsobst und Granola toppen lässt.

Light Eiscreme – Stellen Sie ganz einfach Eiscreme her, die zucker- oder fettarm ist oder verwenden Sie Zuckerersatzstoffe. Perfekt zum Kreieren von gesunden Leckereien, Keto- oder Paleo-Rezepten.

Extras – Fügen Sie nach dem Verarbeiten Chocolate Chips, Nüsse und vieles mehr zu Ihrem Dessert hinzu und verteilen Sie diese gleichmäßig mit Präzision und Kontrolle im gesamten Behälter.

Jede Funktion ist intelligent mit einer einzigartigen Drehgeschwindigkeit und -dauer programmiert, um so die perfekte Textur zu kreieren. Mit dem Re-Spin-Programm können Sie ein superweiches Ergebnis erzielen – besonders für extrakalte Basismassen perfekt.

Leicht zu verwenden, leicht zu reinigen

Über die einfache Steuerung per Touchscreen können Sie das gewünschte Programm ganz leicht auswählen. Eine Fortschrittsleiste auf dem Bildschirm zeigt an, wie lange es noch dauert, bis Sie Ihre Leckerei genießen können! Dieses schlanke, kompakte Gerät ist eine stylische Ergänzung für jede Küche.

Die Behälter, Deckel und Klingeneinheit sind spülmaschinenfest für eine problemlose Reinigung oder können von Hand abgewaschen werden.

Inspirierende Ideen finden Sie im mitgelieferten Rezeptheft, das voller köstlicher Rezepte steckt!

Ninja NC300EU, Traditionelle Eismaschine, 1,4 l, 3 Becken, Schwarz, Silber, 165 mm, 270 mm

Ninja NC300EU. Produkttyp: Traditionelle Eismaschine, Schüsselkapazität: 1,4 l, Anzahl der Schalen: 3 Becken. Breite: 165 mm, Tiefe: 270 mm, Höhe: 405 mm. Leistung: 800 W, AC Eingangsfrequenz: 50-60 Hz, Stromstecker-Typ: Typ G. Verpackungsbreite: 460 mm, Verpackungstiefe: 220 mm, Verpackungshöhe: 450 mm

Merkmale

Energie

| | |
|---------------------|----------|
| Leistung | 800 W |
| AC Eingangsfrequenz | 50-60 Hz |
| Stromstecker-Typ | Typ G |

Gewicht und Abmessungen

| | |
|---------|--------|
| Breite | 165 mm |
| Tiefe | 270 mm |
| Höhe | 405 mm |
| Gewicht | 6,4 kg |

Verpackungsdaten

| | |
|-------------------|--------|
| Verpackungsbreite | 460 mm |
| Verpackungstiefe | 220 mm |
| Verpackungshöhe | 450 mm |
| Paketgewicht | 6,8 kg |

Merkmale

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| Produkttyp | Traditionelle Eismaschine |
| Schüsselkapazität | 1,4 l |
| Anzahl der Schalen | 3 Becken |
| Produktfarbe | Schwarz, Silber |
| Yogurt-Eis-Herstellung | Ja |
| Sorbet-Herstellung | Ja |
| Frucht-Eis-Herstellung | Ja |
| Rutschfeste Füße | Ja |
| Einfach zu säubern | Ja |
| Ein-/Ausschalter | Ja |
| Spülmaschinenfeste Teile | Ja |
| Integrierter Timer | Ja |

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Produkte solange der Vorrat reicht.