

Cecotec lanza Mambo 8090, el nuevo robot de cocina que triunfa en España

Cecotec ha vuelto a revolucionar el mercado con el nuevo robot de cocina Mambo 8090. Este popular robot, imprescindible ya en miles de hogares, se ha convertido en uno de los más vendidos en España. Ahora, evoluciona para poner el ritmo en la cocina a otro nivel

¿Dónde radica su éxito? Permite hacer un sinfín de recetas muy fácilmente a un precio justo, para que todos los hogares puedan disfrutarlo. Para facilitar aún más la vida de los usuarios, el modelo recién presentado incluye báscula, jarra WaterProof para una limpieza rápida en el lavavajillas y 30 funciones para que no se le resista ninguna receta. También incorpora un cestillo de hervir para ampliar las elaboraciones simultáneas a 4.

Mambo 8090 tritura, amasa, pica hielo, monta, cocina con cuchara, al vapor, con velocidad cero, con tapa abierta, hace de yogurtera, sofríe y hasta 30 funciones en un solo botón para cocinar todo tipo de platos de forma fácil, rápida y económica. Cecotec lo ha diseñado con las últimas innovaciones tecnológicas para conseguir siempre los mejores resultados.

Esta empresa española, referente en el sector del pequeño electrodoméstico a nivel nacional, continúa acercando la revolución tecnológica a todos los hogares. Para Cecotec, la tecnología es para vivirla y la innovación no puede ser un lujo.

¿Qué convierte a Mambo en realmente exclusivo? Es el único con cuchara MamboMix, que amasa de forma espectacular y remueve con mimo risottos, guisos o cualquier otra elaboración.

Cocinar con Mambo es facilísimo. Incluye un completo recetario guiado y todo un universo de recetas exclusivas en la comunidad online. Su sistema inteligente de potencia calorífica controla la temperatura en 10 niveles para dar siempre con el punto perfecto. Con su innovador sistema de superpotencia del motor y su cuchara amasadora logra masas con un resultado excelente, muy homogéneas y con un gran volumen.

Su mariposa es también perfecta para la repostería, bate y monta claras al punto de nieve.

Obtiene los sabores más intensos en las recetas tradicionales y permite disfrutar encasa de las elaboraciones de los grandes chefs. Su jarra de acero inoxidable con capacidad de 3,3 litros lo hace perfecto para cocinar para toda la familia y también puede adquirirse una jarra cerámica extra. La superpotencia del motor aprovecha todo el rendimiento de los 1700 W tanto en altas como en bajas velocidades.

Mambo 8090 cocina con total precisión. Con su vaporera a 2 niveles y su cestillo de hervir prepara hasta 4 elaboraciones simultáneamente. La temperatura es ajustable grado a grado de 37 a 120 °C, y el tiempo puede configurarse desde 1 segundo hasta 12 horas. Es el robot ideal para hacer la vida más cómoda y preparar cualquier receta sin tener que pasar tiempo en la cocina.

Datos de contacto:

Comunicación Cecotec

96 320 19 17

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Nacional](#) [Inteligencia Artificial y Robótica](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#) [Hogar](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>