

Ufesa lanza al mercado las batidoras VARIO

La marca se caracteriza por su amplia gama de soluciones tecnológicas de fabricación propia y de alta calidad. Desde su creación en el País Vasco en 1963, ha centrado su filosofía en ofrecer los mejores productos a sus clientes a través de electrodomésticos innovadores y un servicio de calidad.

Baten, mezclan, pican e incluso emulsionan. Así son las nuevas batidoras de mano de Ufesa, una de las principales marcas del sector del pequeño electrodoméstico, que ofrecen la máxima versatilidad y grandes prestaciones. Una gama que incluye modelos con potentes motores que van entre los 1000W y los 1500W de potencia y que, sin lugar a dudas, se convertirán en un imprescindible en la cocina para agilizar cualquier proceso de elaboración.

Las batidoras VARIO cuentan con características comunes como su diseño propio, premium y ergonómico para facilitar el agarre; el sistema antisalpicaduras que permitirá mantener el espacio limpio; 20 velocidades

y función turbo, además de venir equipadas con un práctico vaso medidor.

Un elemento diferenciador es el tipo de cuchillas que incluyen: dos cuchillas de alta eficiencia en las batidoras de 1000W; cuatro cuchillas de alta eficiencia en batidoras de 1200W y cuatro cuchillas de titanio, que permiten hasta picar hielo, en batidoras de 1400W. De este modo, Ufesa ha lanzado una amplia gama con la que pretende adaptarse a las necesidades de cada usuario con productos de alta calidad, duración, fiabilidad y durabilidad.

Además, las versiones de los modelos MAX en todas sus potencias de 1000W a 1500W incluyen de forma adicional accesorio picador y batidor emulsionador. ▶

