

**Mousseur à lait WMF Lono 0,5 L**

Idéal pour la préparation de chocolats chauds, des cappuccino, latte macchiato et desserts froids ou frappés. Emulsionneur de lait à induction pour tout type de lait. Produit 150 à 350 ml de mousse de lait par tour et 150 à 500 ml de lait chaud par tour. 4 fonctions. Destinaire lavable au lave-vaisselle. Fabriqué en inox cromargan®, ultra résistant. Puissance 650 W. Tension 220-240, 50-60Hz. Contenance : 350 ml. Dimensions (cm) : Ø 20 XH 23. Poids : 1,1 kg.

Référence: **683199**Volume: **0,5 L**Type: **Mousseur à lait****Remises par quantité**

Quantité	Prix HT	Prix TTC
2 à 4	192,00 €	230,40 €
5 à 8	174,00 €	208,80 €
9 et +	163,00 €	195,60 €