

**TODOS LOS MODELOS son ideales para:**

LECHES VEGETALES

ZUMOS

SOPAS

SALSAS

VINAGRETAS

CÓCTELES

COMBINACIONES DE CAFÉ

**VALOR AÑADIDO de los modelos CBE Y EMULSIONIZER**

**CBE**  
Coffee Bean Emulsionizer

coffee lovers

FILTRO mucho más fino que el resto de modelos. Especial para hacer café a partir de café molido grueso

FILTRO 100 micras

92 °C

Inmersión cold brew

**Vegan Milkier**  
THE CHAMP

CLASSIC (Base filtro fija)

70 °C

FILTRO 300 micras

MÚLSI

MÚLSI SOUL

**Emulsionizer®**  
The Power of Emulsion

FILTRO metálico de acero inox apto para ALTAS TEMPERATURAS 100 °C apta para meter en cazuelas hirviendo

FILTRO 300 micras

espesar guisos expandir sabores

TODOS LOS MODELOS excepto la CLASSIC tienen base del filtro desenroscable y discos intercambiables con diferentes micrajes para jugar con las texturas.

### TABLA COMPARATIVA

	EMULSIONIZER SOUL	CBE ESSENCE	CBE PREMIUM	MÚLSI SOUL	MÚLSI	CLASSIC
	CATEGORÍA EMZ	CATEGORÍA CBE		CATEGORÍA MÚLSI		LA ORIGINAL
FILTRO	Base: Desenroscable Material: Acero Inox Color: Metálico Filtro: 300 micras	Base: Desenroscable Material: Plástico - Acero Inox. Color: Negro Filtro: 100 micras		• Base: Desenroscable • Material: Plástico - Acero Inox. • Color: Blanco • Filtro: 300 micras		• Base: Fija • Material: Plástico - Acero Inox • Color: Blanco • Filtro: 300 micras
DISCOS	3 DISCOS: 1- Sin perforar 2- 300 micras 3- 500 micras	3 DISCOS: 1- Sin perforar 2- 100 micras - especial café molido 3- 300 micras		3 DISCOS: 1- Sin perforar 2- 300 micras 3- 500 micras	2 DISCOS: 1- Sin perforar 2- 300 micras	
ACCESORIOS	Recipiente vidrio Mortero de madera Tapa de bambú	Recipiente vidrio Mortero plástico Tapa de bambú	Recipiente vidrio Mortero plástico Tapa de bambú Cepillo madera Pour Over (HARIO 60)	Recipiente vidrio Mortero madera Tapa de bambú	Recipiente plástico Mortero plástico Tapa de plástico	Recipiente plástico Mortero plástico Tapa de plástico
T° MAXIMA	100°C	92°C		70°C		70°C
UTILIDADES AÑADIDAS	USO EN CAZUELAS HIRVIENDO: Espesar guisos Expansión de sabores Comida para bebés	EXTRACCIÓN DE CAFÉ POR: Inmersión Extracción en frío		EXTRACCIÓN DE CAFÉ POR: Inmersión Extracción en frío Pour Over (Goteo)		