

TECNOLOGÍA  
**HEATSOFT™**

# BATIDORA de MANO Oster®



## BATIDORA DE MANO OSTER® CON TECNOLOGÍA HEATSOFT™

Temperatura ideal para una mezcla perfecta. Utiliza un suave  
aire tibio mientras mezcla ingredientes fríos para  
llevarlos a temperatura ambiente.



### SUAVIZA MIENTRAS MEZCLA

Lleva la mantequilla a temperatura ambiente con rapidez.

### TECNOLOGÍA HEATSOFT™

Permite llevar ingredientes como mantequilla, queso crema,  
claras de huevo, entre otros a temperatura ambiente para  
obtener mejores resultados en su receta de una  
forma rápida y práctica.



## SUAVIZA LA MANTEQUILLA 12 VECES MÁS RÁPIDO\* PARA RESULTADOS MÁS ESPONJOSOS\*\*

\*Comparado con dejar la mantequilla a temperatura ambiente por 30 minutos.  
\*\*Comparado con mezclar con ingredientes que no estén a temperatura ambiente.



### MOTOR CON FUNCIÓN TURBO Y 5 VELOCIDADES

Ofrece una mayor versatilidad ya que brinda  
potencia adicional al toque de un botón para  
masas más espesas.



### COMO PROFESIONAL PERO SIN ESFUERZO

1. Botón para expulsar los batidores.
2. Botón para activar tecnología Heatsoft™.
3. Boquilla magnética removible.
4. Batidores resistentes de acero inoxidable.



### FÁCIL DE LIMPIAR

Con boquilla de calor removible.



Lleva la mantequilla  
a temperatura ambiente  
con rapidez



Crea masas ligeras y  
cremosas



Obtén mejores  
resultados\*

\*Comparado con mezclar con ingredientes que no estén a temperatura ambiente.