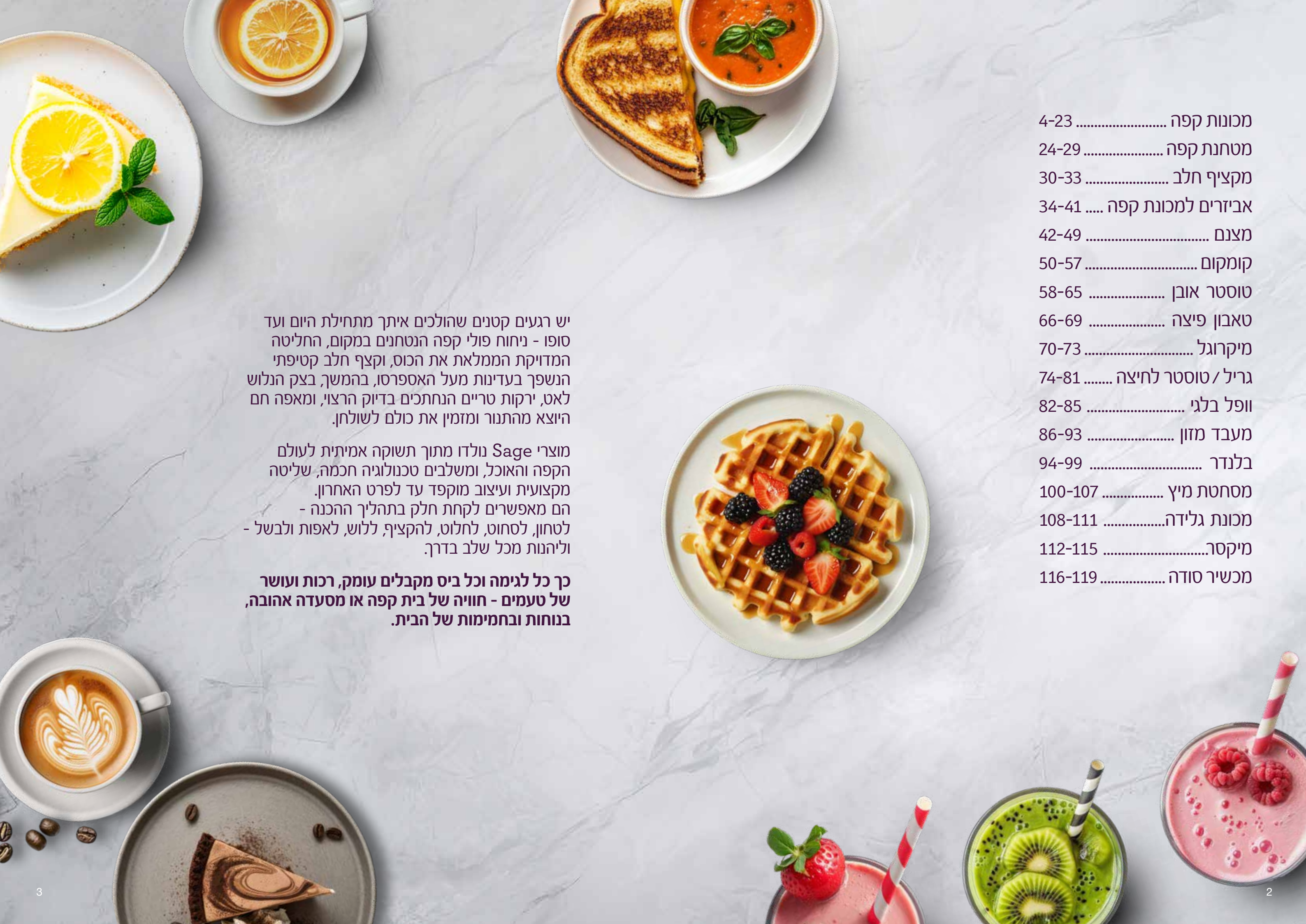


Sage®

Master Every Moment™

Catalog 2026-2027





יש רגעים קטנים שהולכים איתך מתחילת היום ועד סופו - ניחוח פולי קפה הנטחנים במקום, החליטה המדויקת הממלאת את הכוס, וקצף חלב קטיפתי הנשפך בעדינות מעל האספרסו, בהמשך, בצק הנלוש לאט, ירקות טריים הנחתכים בדיוק הרצוי, ומאפה חם היוצא מהתנור ומזמין את כולם לשולחן.

מוצרי Sage נולדו מתוך תשוקה אמיתית לעולם הקפה והאוכל, ומשלבים טכנולוגיה חכמה, שליטה מקצועית ועיצוב מוקפד עד לפרט האחרון. הם מאפשרים לקחת חלק בתהליך ההכנה - לטחון, לסחוט, לחלוט, להקציף, ללוש, לאפות ולבשל - וליהנות מכל שלב בדרך.

כך כל לגימה וכל ביס מקבלים עומק, רכות ועושר של טעמים - חוויה של בית קפה או מסעדה אהובה, בנוחות ובחמימות של הבית.

מכונות קפה	4-23
מטחנת קפה	24-29
מקציף חלב	30-33
אביזרים למכונת קפה	34-41
מצנן	42-49
קומקום	50-57
טוסטר אובן	58-65
טאבון פיצה	66-69
מיקרוגל	70-73
גריל / טוסטר לחיצה	74-81
וופל בלגי	82-85
מעבד מזון	86-93
בלנדר	94-99
מסחטת מיץ	100-107
מכונת גלידה	108-111
מיקסר	112-115
מכשיר סודה	116-119

מכונת קפה



נוסחת 4 המפתחות של Sage

איזון מדויק שמייצר אספרסו מושלם



2 - טמפרטורה

בקרת טמפרטורה מדויקת
המאפשרת איזון בין הטעמים



1 - כמות

טווח כמויות מומלץ על מנת להגיע
לטעם ולארומה המושלמים



4 - קיטור

קיטור עוצמתי המייצר פעילות הקצפה בעלת
טקסטורה רכה ונעימה, מושלם להכנת
קפה הפוך (לאטה)



3 - לחץ

מוצא אופטימלי מהפיות
עם לחץ נמוך טרם מזיגה
משאבת 15 בר איטלקית

מצאו את ההבדלים בין קפה רגיל לבין קפה איכותי



קפה רגיל, מוקצף
ממכונת קפה רגילה



קפה איכותי מוקצף
במרקם קטיפתי

קפה רגיל מסורתי

כמות גדולה של קצפת עם
מחסור בטעמים
כתוצאה של חוסר איזון
הקצפת עם הקפה

הטעם עלול להרגיש
חלש ומיימי
מאחר ונעשה שימוש במעט
קפה טחון

טעם של פשרה
כאשר יש הבדלי טמפרטורה
המשאירים טעם של מריחות ובכך
נעלם טעם הקפה האמיתי

טעמים מרירים
יכולים להשתלט על טעם
הקפה אם הלחץ מהפיה לא
מווסת כראוי

קפה איכותי אמיתי

קפה הפוך (לאטה)
עם תחושת טקסטורה
רכה מהשימוש
בהקצפה עדינה.

טעמים מלאים ועשירים
בעקבות השימוש בכמות נכונה
של קפה טחון.

פוטנציאל אופטימלי
של טעמים
פוטנציאל אופטימלי של טעמים
המושג על ידי הפקת טמפרטורה
מותאמת ומדויקת לפולי הקפה.

איזון של טעמים
המופק על ידי מזיגה בלחץ
נמוך ומוגבל.



SES450



הקצפה ידנית

ידית הקיטור העוצמתיים שלנו נועדו להפוך במהירות חלב לקצף חלק עם מרקם משי טעים, מוכן למזיגה.



ThermoJet

מערכת חימום חדשנית ThermoJet® משיגה את טמפרטורת המיצוי האופטימלית תוך 3 שניות. מוכן להכין את הקפה הטוב ביותר שלך בלי לחכות.



לחץ נמוך ומיצוי מקדים

אספרסו עשיר, קרמי וקרמלי מתחיל עם מיצוי מקדים בלחץ נמוך, ולאחר מכן תהליך מיצוי בלחץ גבוה המועבר באמצעות משאבה האיטלקית.



הפעלה פשוטה

שימוש ותפעול קל ונוח מנה בודדת או כפולה ולחץ קיטור להקצפה.



מכונת קפה מקצועית the Bambino®

- מערכת חימום ThermoJet® - חימום ל-93°C בתוך 3 שניות בלבד
- בקרת טמפרטורה אלקטרונית PID - יציבות חום למיצוי מדויק ועקבי
- Low-Pressure Pre-Infusion - הרטבה אחידה של הקפה לפני החליטה למיצוי מאוזן
- לחץ חליטה 9 בר בזמן המיצוי - סטנדרט בריסטה לאספרסו עשיר וקרמי
- זרוע קיטור מקצועית - יצירת מיקרו-קצף קטיפתי המתאים גם ל-Latte Art
- פורטפילטר 54 מ"מ - הסטנדרט המקצועי של Sage
- עיצוב קומפקטי - ביצועי בית קפה במידות ביתיות

●●● SES450



SES500



הקצפה אוטומטית

תהנה מחלב מוקצף וקטיפתי באופן אוטומטי עם 3 טמפרטורות חלב מתכווננות ו-3 רמות מרקם.



ThermoJet

מערכת חימום חדשנית ThermoJet® משיגה את טמפרטורת המיצוי האופטימלית תוך 3 שניות. מוכן להכין את הקפה הטוב ביותר שלך בלי לחכות.



לחץ נמוך ומיצוי מקדים

אספרסו עשיר, קרמי וקרמלי מתחיל עם מיצוי מקדים בלחץ נמוך, ולאחר מכן תהליך מיצוי בלחץ גבוה המועבר באמצעות משאבה האיטלקית.



הפעלה פשוטה

שימוש ותפעול קל ונוח מנה בודדת או כפולה ולחץ קיטור להקצפה.



מכונת אספרסו חצי - אוטומטית the Bambino Plus®

- מערכת חימום ThermoJet® - חימום ל-93°C בתוך 3-שניות בלבד
- בקרת טמפרטורה אלקטרונית PID - יציבות חום למיצוי מדויק ועקבי
- Low-Pressure Pre-Infusion - הרטבה אחידה של הקפה לפני החליטה למיצוי מאוזן
- לחץ חליטה 9 בר בזמן המיצוי - סטנדרט בריסטה לאספרסו עשיר וקרמי
- Auto MilQ - הקצפת חלב אוטומטית עם 3 רמות מרקם ו-3 טמפרטורות
- Auto Purge - ניקוי עצמי אוטומטי של זרוע הקיטור לאחר כל שימוש
- פורטפילטר 54 מ"מ - הסטנדרט המקצועי של Sage
- עיצוב קומפקטי - ביצועי בית קפה במידות ביתיות

●●● SES500



SES875



מיצוי מקדים בלחץ נמוך ואחריו מיצוי של 9 בר

אספרסו עשיר, קרמי וקרמלי מתחיל עם חליטות קדם בלחץ נמוך, ולאחר מכן תהליך מיצוי בלחץ גבוה (9 בר) המועבר באמצעות המשאבה האיטלקית בעלת 15 בר.



ידית חליטה מנירוסטה בגודל 54 מ"מ

מספק טעם מלא עם סלסלה בודדת וסלסלה כפולה באמצעות המינון האידיאלי של 18 גרם של קפה טחון טרי.



טחינה ומינון אוטומטיים

עם מטחנת קונית משולבת עם 18 הגדרות טחינה בנגיעה אחת, מטחנה קונית המדויקת המשולבת עם בקרת מינון מספקת את הכמות הנכונה של קפה לפי דרישה לטעם מקסימלי.



כולל חיבור משפך מינון

להפחתת בלג ובזבז. טחינה והידוק יכולים להיות עסק מבולגן, אבל חיבור המשפך המינון עבור הפורטפילטר מונע מטחינת קפה לעלות על גדותיו, כדי לעזור להפחית בלג ובזבז. עשוי מחומרים ללא BPA וניתן לשטיפה במדיח כלים. פחות בלג, פחות בזבז.

מכונת אספרסו ומטחנת פולי קפה the Barista Express™

- מטחנת Integrated Conical Burr משולבת - טחינה טרייה ישירות לפורטפילטר
- Dose Control Grinding - מינון אוטומטי למנה בודדת או כפולה
- 16 דרגות טחינה - התאמה מדויקת לפולים ולחליטה
- בקרת טמפרטורה PID - יציבות חום למיצוי עקבי
- Low-Pressure Pre-Infusion - הרטבה מוקדמת למיצוי אחיד
- לחץ חליטה 9 בר בזמן המיצוי - סטנדרט בריסטה
- זרוע קיטור מקצועית - מיקרו-קצף לקפוצ'ינו ולאטה
- פורטפילטר 54 מ"מ - הסטנדרט המקצועי של Sage
- שליטה ידנית מלאה - חוויית בריסטה בבית

●● SES875



SES876



מזיגה מדויקת של אספרסו

עם בקרת טמפרטורה דיגיטלית השולטת בטמפרטורת המים, המבטיחה מזיגה אופטימלית של אספרסו.



מיצוי מקדים בלחץ נמוך ואחריו מיצוי של 9 בר

אספרסו עשיר, קרמי וקרמלי מתחיל עם חליטות קדם בלחץ נמוך, ולאחר מכן תהליך מיצוי בלחץ גבוה (9 בר) המועבר באמצעות המשאבה האיטלקית בעלת 15 בר.



חימום מהיר ומדויק

קיטור עדיו להקצפת חלב, מושלם לקפה הפוך ולאטה!



Impress™ Puck System

מינון אינטליגנטי, סיוע בלחץ הידוק של 10 ק"ג ותיקון אוטומטי של מנת הקפה הבאה להשגת הידוק מדויק.

מכונת קפה מקצועית

the Barista Express™ Impress

- מטחנת Integrated Conical Burr משולבת - טחינה טרייה ישירות לפורטפילטר
- 25 דרגות טחינה - התאמה מדויקת לסוג הפולים
- Impress Puck System - מינון חכם, דחיסה אוטומטית ותיקון למנה הבאה
- מערכת חימום ThermoJet® - חימום ל-93°C בתוך כ-3 שניות בלבד
- בקרת טמפרטורה PID - יציבות חום למיצוי עקבי
- Low-Pressure Pre-Infusion - הרטבה מוקדמת למיצוי אחיד
- לחץ חליטה 9 בר בזמן המיצוי - סטנדרט בריסטה
- זרוע קיטור מקצועית - מיקרו-קצף לקפוצ'ינו ולאטה
- פורטפילטר 54 מ"מ - הסטנדרט המקצועי של Sage
- אוטומציה ושליטה ידנית - תוצאה עקבית בלי ללמוד בריסטה

● ● ● ● ● SES876



SES878



צג דיגיטלי

צג דיגיטלי המציג את תהליך הטחינה והחליטה. המסך מספק את כל המידע הדרוש כדי להכין קפה בדיוק כמו שאתם אוהבים, בכל זמן שרק תרצו.



התחלת פעולה בתוך 3 שניות

מערכת חימום ThermoJet חדשנית מגיעה לטמפרטורת החליטה האופטימלית בתוך 3 שניות ועוברת מיידית מאספרסו לקיטור.



מטחנה קונית מובנית

בקרת מינון טחינה יחד עם מטחנה משולבת מספקות פולי קפה טחונים במינון הנכון בלחיצת כפתור אחת, לטעם מרבי. ניתן לקבוע את גודל הגרגירים והכמות.



מינון מדויק של 19-22 גרם לטעם עשיר

אספרסו בטעם מאוזן ועקבי הודות לכמות הנכונה של פולי קפה טחונים. פורטפילטר 54 מ"מ עם 19-22 גרם פולי קפה טחונים הוא הסוד של קפה איכותי המתאפיין בטעם מלא ועשיר.

מכונת קפה מקצועית the Barista Pro™

- מטחנת Integrated Conical Burr משולבת - טחינה טרייה ישירות לפורטפילטר
- 30 דרגות טחינה - התאמה מדויקת לפולים ולחליטה
- מערכת חימום ThermoJet® - חימום ל-93°C בתוך כ-3 שניות בלבד
- בקרת טמפרטורה PID - יציבות חום למיצוי עקבי
- Low-Pressure Pre-Infusion - הרטבה מוקדמת למיצוי אחיד
- לחץ חליטה 9 בר בזמן המיצוי - סטנדרט בריסטה
- צג דיגיטלי עם Shot Timer - שליטה מדויקת בזמן החליטה
- זרוע קיטור מקצועית - מיקרו-קצף לקפוצ'ינו ולאטה
- פורטפילטר 54 מ"מ - הסטנדרט המקצועי של Sage
- Tamper מגנטי מובנה - עבודה נוחה ונקייה על השיש

●●● SES878



SES882



מטחנת Bartza European Precision Burrs עם 30 הגדרות טחינה

בקרת מינון טחינה יחד עם מטחנה משולבת מספקות פולי קפה טחונים במינון הנכון בלחיצת כפתור אחת, לטעם מרבי ניתן לקבוע את גודל הגרגירים והכמות.



הנחיית בריסטה וצג דיגיטלי

הנחיית שלב אחר שלב עם משוב בזמן אמת ממערכת ה- Impress™ Puck System, חליטה מדויקת ומיקרו-קצף חלק כמשי ללא מגע יד.



הקצפה אוטומטית

מוט ההקצפה האוטומטי מאפשר לכם לכוון את טמפרטורת החלב בין 40-70C ו-8 רמות מרקם כדי להתאימה לטעמכם. מעניק מיקרו-קצף חלק כמשי עם לפחות מיליון בועות מיקרו למ"ל המעצים את טעם הקפה וחיוני למזיגת לאטה ארט. או מרקם ידני כמו בריסטה.



Impress™ Puck System

מינון אינטליגנטי, סיוע בלחץ הידוק של 10 ק"ג ותיקון אוטומטי של מנת הקפה הבאה להשגת הידוק מדויק.

מכונת קפה מקצועית

the Barista Touch™ Impress with Cold Extraction

- מטחנת Integrated Burr משולבת - טחינה טרייה ישירות לפורטפילטר
- 30 דרגות טחינה - התאמה מדויקת לסוג הפולים
- Impress Puck System - מינון חכם, דחיסה אוטומטית ותיקון למנה הבאה
- מערכת חימום ThermoJet® - חימום ל-93°C בתוך כ-3 שניות בלבד
- בקרת טמפרטורה PID - יציבות חום למיצוי עקבי
- Low-Pressure Pre-Infusion - הרטבה מוקדמת למיצוי אחיד
- לחץ חליטה 9 בר בזמן המיצוי - סטנדרט בריסטה
- Auto MilQ - הקצפת חלב אוטומטית עם 3 רמות מרקם ו-3 טמפרטורות
- Cold Espresso - Cold Extraction - Cold Brew וכו' בלחיצת כפתור
- מסך מגע חכם עם Barista Guidance - הנחיה שלב-אחר-שלב
- פורטפילטר 54 מ"מ - הסטנדרט המקצועי של Sage

●●●●● SES882



SES985



מטחנת Bartza European Precision Burrs עם 30 הגדרות טחינה

בקרת מינון טחינה יחד עם מטחנה משולבת מספקות פולי קפה טחונים במינון הנכון בלחיצת כפתור אחת, לטעם מרבי ניתן לקבוע את גודל הגרגירים והכמות.



הנחיית בריסטה וצג דיגיטלי

הנחיית שלב אחר שלב עם משוב בזמן אמת ממערכת ה- Impress™ Puck System, חליטה מדויקת ומיקרו-קצף חלק כמשי ללא מגע יד.



הקצפה אוטומטית

מוט ההקצפה האוטומטי מאפשר לכם לכוון את טמפרטורת החלב בין 40-70°C ו-8 רמות מרקם כדי להתאימה לטעמכם. מעניק מיקרו-קצף חלק כמשי עם לפחות מיליון בועות מיקרו למ"ל המעצים את טעם הקפה וחיוני למזיגת לאטה ארט. או מרקם ידני כמו בריסטה.



חליטה אוטומטית

חליטה מוקדמת בלחץ נמוך מעניקה טעמים מאוזנים.

מכונת אספרסו אוטומטית מקצועית the Oracle® jet

- ThermoJet® מערכת חימום מהירה עם ראש חליטה מחומם - מוכנה לחליטה תוך שניות
- טחינה, מינון ודחיסה אוטומטיים לפורטפילטר מקצועי 58 מ"מ
- מטחנת Baratza Precision Conical Burrs עם 45 דרגות טחינה מכילות לאספרסו
- 4 Keys Formula - מינון מדויק, חום יציב, לחץ אידיאלי ומיקרו-קצף ל-Latte Art
- בקרת PID מתקדמת - יציבות טמפרטורה מקצועית
- Low-Pressure Pre-Infusion - הרטבה מוקדמת למיצוי אחיד
- Auto MilQ - הקצפת חלב אוטומטית עם התאמה גם לתחליפי חלב
- Cold Espresso - Cold Extraction ו-Cold Brew בלחיצת כפתור
- מסך מגע מתקדם - הנחיה מלאה והפעלה קלה
- Auto Start / Auto Stop - רצף עבודה חלק ומהיר

●● SES985

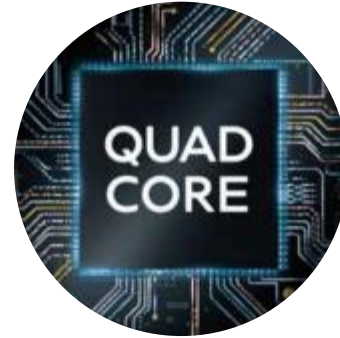


SES995



מערכת חימום כפולה לתוצאות מקצועיות

דודים כפולים מנירוסטה עם ראש חליטה מחומם, המאפשרים חליטה והקצפה בזמנית.



מערכת Oracle המתקדמת ביותר שלנו אי פעם

מופעלת באמצעות מעבד Quad-Core המספק ביצועים גבוהים יותר - לאוטומציה ושליטה מתקדמות.



מיצוי מקדים בלחץ נמוך מיצוי של 9 בר

אספרסו עשיר, קרמי וקרמלי מתחיל עם חליטות קדם בלחץ נמוך, ולאחר מכן תהליך מיצוי בלחץ גבוה (9 בר) המועבר באמצעות המשאבה האיטלקית בעלת 15 בר.



מקציף קצף חלב חלק וקטיפתי בצורה

מיקרוקצף חלק וקטיפתי עם הגדרות ייעודיות לחלב רגיל, סויה, שקדים ושיבולת שועל.



מכונת אספרסו חכמה משולבת מטחנת פולי קפה the Oracle® Dual Boiler

- מערכת Dual Boiler מנירוסטה עם ראש חליטה מחומם - חליטה והקצפה בזמנית ללא המתנה
- טחינה, מינון ודחיסה אוטומטיים - תהליך בריסטה מלא בלחיצת כפתור
- מסך מגע חכם - בחירת משקאות והכוונה שלב-אחר-שלב
- Sage + Coffee App - הדלקה מוקדמת והתאמה אישית של המשקאות
- מטחנת Baratza Precision Conical Burrs עם 45 דרגות טחינה מכילות לאספרסו
- בקרת טמפרטורה PID - יציבות חום מקצועית
- Low-Pressure Pre-Infusion - הרטבה מוקדמת למיצוי אחיד
- Auto MilQ - הקצפת חלב אוטומטית עם שליטה בטמפרטורה ובמרקם (כולל תחליפי חלב)
- אספרסו עשיר ומאוזן ל מנה מקצועית עד 22 גרם
- פורטפילטר מקצועי 58 מ"מ
- Auto Start / Auto Stop - רצף עבודה חלק ומהיר

●● SES995





מטחנת קפה

SCG600



מטחנת קפה

the Dose Control™ Pro

- 60 דרגות טחינה מדויקות - מאספרסו דק ועד פרנץ' פרס גס
- טיימר אלקטרוני מדויק - שליטה בזמן הטחינה בקפיצות של שנייה
- סכיני Conical Burrs מגירוסטה - טחינה אחידה ושמירה על ארומת הקפה
- מכל פולים בנפח 340 גרם
- Hands-Free Cradle - טחינה ישירות לפורטפילטר ללא שימוש בידיים
- מגוון 54-50 מ"מ ו- 58 מ"מ
- עריסות לפורטפילטר 54-50 מ"מ ו- 58 מ"מ
- כלי Razor™ מתכוונן לפילוס הקפה לפני דחיסה
- מגש שאריות נשלף לניקוי קל
- הספק: 130w

●●SCG600



SCG820



אביזרים

- אווז לידית 54 - 50 מ"מ
- אווז לידית 58 מ"מ
- מיכל לקפה טחון כולל מכסה
- מברשת ניקוי

מטחנת קפה the Smart Grinder™ Pro

- 60 דרגות טחינה מדויקות - מאספרסו דק ועד פרנץ' פרס גס
- תצוגת LCD - מציגה זמן טחינה, גודל טחינה ובחירת מנה (Shots/Cups)
- Dosing iQ - שליטה אלקטרונית בזמן הטחינה בקפיצות של 0.2 שניות
- סכיני Conical Burrs מנירוסטה - טחינה אחידה ושמירה על ארומת הקפה
- טחינה ישירה לפורטפילטר, למיכל קפה טחון או למיכל אחסון ייעודי
- התאמה למגוון גדלי פילטרים - כולל עריסות לפורטפילטרים נפוצים
- מנוע במהירות נמוכה - הפחתת התחממות וטחינה עקבית
- מגש שאריות נשלף לניקוי קל
- מיכל פולים בקיבולת 450 גרם
- הספק: 165w

●●●SCG820



מקציר חלב



למקציף החלב Sage Milk Café™ יש:



כיבוי אוטומטי
לאחר שהחלב מגיע לטמפרטורה הרצויה,
המקציף מכבה את עצמו.



חלב חם במרקם מושלם
שיטת חימום באינדוקציה תוך כדי ערבוב יוצרת חלב
קרמי עם בועות קטנות להכנת קצף חלב חם מושלם.



דסקית הקצפה 'לאטה'
הקצפת-מיקרו קטיפתית של החלב
לאומנות קפה מושלם.



מקציף חלב איכותי the Milk Café™

- חימום אינדוקציה עם ערבול עדין - יצירת מיקרו-קצף חלק בסגנון בריסטה
- בורר טמפרטורה מדויק - התאמה למשקאות חלב שונים
- Cold Froth - הקצפה ללא חימום למשקאות קרים
- שתי דיסקיות ערבול - Latte (מרקם חלק) ו- Cappuccino (קצף עשיר)
- כד נירוסטה נשלף - מתאים לשטיפה במדיח כלים
- הפעלה בלחיצת כפתור וניקוי קל
- הספק: 500w

● SMF600



אביזרים למכונת קפה





כד חלב מעוצב **the Pro Control Jug™**

- עיצוב ללא ידיד - שליטה מלאה בזמן ההקצפה
- שרוול סיליקון עמיד לחום - אחיזה בטוחה ונוחה
- פיה מקצועית ל- Latte Art מדויק
- פתח בזווית ייחודית - ראות טובה יותר בזמן הקצפת חלב
- מבנה נירוסטה איכותי - עמיד וקל לניקוי

● **SEA401PSS**



פורטפילטר ללא תחתית **the Naked Portafilter™ 54mm / 58mm**

- צפייה ישירה במיצוי האספרסו
- מאפשר זיהוי טעויות מיצוי - שיפור דיוק הטחינה ודחיסה
- אידאלי לאימון בריסטה - שליטה טובה יותר בתוצאה
- עשוי נירוסטה ועץ אגוז - מראה אלגנטי ויוקרתי
- זמין בקטרים 54 מ"מ ו- 58 מ"מ

● **SEA304WLW**

● **SEA204WLW**





טמפר עם מד כוח מובנה
the Force Gauge Tamper™ 54mm / 58mm

- דחיסה מדויקת ועקבית בכל חליטה
- חיווי לחץ ברור - שליטה מלאה בעוצמת הדחיסה
- משפר עקביות במיצוי - תוצאה אחידה בכל כוס
- מתאים לפורטפילטרים 54 מ"מ ו-58 מ"מ
- מבנה איכותי ועמיד - לשימוש יומיומי בעמדת הקפה

- SEA202WLW
- SEA302WLW



כלי חלוקה ודחיסה משולב
the Distribution Duo™ 54mm / 58mm

- פיזור אחיד ודחיסה מדויקת של הקפה
- משפר עקביות במיצוי - תוצאה יציבה בכל חליטה
- מתאים לפורטפילטרים 54 מ"מ ו-58 מ"מ
- כוונן נוח - התאמה לעומק דחיסה רצוי
- מבנה איכותי ועמיד - לשימוש יומיומי בעמדת הקפה

- SEA303WLW
- SEA203WLW





כד חלב עם מד טמפרטורה

the Temp Control

- כד נירוסטה איכותי עם פס מד טמפרטורה מובנה
- שליטה מדויקת בטמפרטורת החלב להקצפה מושלמת
- קיבולת 480 מ"ל - מספיק לכוס או שתי כוסות קפה
- פיית מזיגה מדויקת - אידיאלית להכנת Latte Art
- מד טמפרטורה אינטגרלי בטווח 55-75°C
- מבנה נירוסטה עמיד וקל לניקוי
- מתאים לשימוש עם כל סוגי מקציפי החלב ומכונות האספרסו
- עיצוב מאוזן לאחיזה נוחה בזמן הקצפה

● **SES003BSS**



שואב Puck חשמלי

the Puck Sucker™

- שאיבת וואקום חשמלית של ה-Pack
- פינוי הקפה המשומש בלחיצה אחת
- שומר על סביבת עבודה נקייה
- מהיר ונוח לשימוש
- קל לניקוי ותחזוקה
- עיצוב קומפקטי ואלגנטי

● **SEA503NEU**



משטח טמפינג מקצועי

the Bench Saver Tamp Mat™

- מגן על משטח העבודה ועל הפורטפילטר
- מבנה גמיש ועמיד
- יציבות גבוהה בזמן הטמפה
- מונע החלקה
- עבודה מדויקת ובטוחה
- קל לניקוי ותחזוקה
- עיצוב קומפקטי
- מתאים לעמדת בריסטה ביתית או מקצועית

● **SES035BLK**



מיכל ריקון

the Knock Box™ 10

- מכל ריקון מקצועי להכנת אספרסו ביתי
- מבנה נירוסטה מוברשת - עמיד, איכותי וקל לניקוי
- מוט הקשה מצופה גומי לניקוי שקט והגנה על ידית הפורטפילטר
- עיצוב רחב ויציב למניעת תזוזה בזמן העבודה
- פנים המכל מצופה חומר נון־סטיק לניקוי מהיר
- מכיל עד 10 פאקים
- קל לניקוי ונוח לשימוש

○ ● ● ● **SEA501**



מיכל ריקון

the Knock Box™ 20

- מכל ריקון מקצועי להכנת אספרסו ביתי
- מבנה נירוסטה מוברשת - עמיד, איכותי וקל לניקוי
- מוט הקשה מצופה גומי לניקוי שקט והגנה על ידית הפורטפילטר
- עיצוב רחב ויציב למניעת תזוזה בזמן העבודה
- פנים המכל מצופה חומר נון־סטיק לניקוי מהיר
- מכיל עד 20 פאקים
- קל לניקוי ונוח לשימוש

○ ● ● ● **SEA502**



קופסת אחסון לפולי קפה

the Bean Keeper Coffee Canister™

- קופסת אחסון ייעודית לפולי קפה לשמירה על טריות מרבית
- קיבולת גדולה של 500 גרם - מתאימה לשימוש יומיומי
- מבנה חיצוני מנירוסטה מוברשת - עמיד, איכותי ואלגנטי
- מכסה פנימי אוטם אוויר + מכסה עליון שקוף
- שומר על הטעם, הארומה ואיכות הפולים לאורך זמן
- טכנולוגיית Airscape® - מוציאה את האוויר מהקופסה ומפחיתה חמצון של הפולים
- קל לניקוי ונוח לשימוש

● **SES030BSS**

מצנן



לחם מושלם בכל בוקר
 10 סוגי לחם לבחירה ו- 3 תוכניות קלייה חכמות
 מאפשרים התאמה מדויקת לכל פרוסה -
 מקלייה עדינה ועד זהובה ופריכה.



מצנן ל-2 פרוסות

the 'A Bit More'™ Toaster 2 Slice

- A Quick Look - הרמה לבדיקה בלי לעצור קלייה
- A Bit More - תוספת קלייה בלחיצה
- Bagel - קלייה מצד אחד לבייגל/לחמניות
- Defrost - הפשרה וקלייה ללחם קפוא
- Fruit Bread - מתאים ללחם עם תוספות בקרת השחמה מתכווננת
- מנוף Lift & Look לנוחות שימוש
- גוף נירוסטה איכותי
- הספק 1000w

● STA720



מצנן ל-4 פרוסות

the 'A Bit More'™ Toaster 4 Slice

- Lift & Look - הרמה לבדיקה בלי לעצור את הקלייה
- A Bit More - תוספת קלייה בלחיצה
- 2 חריצים ארוכים במיוחד - מתאים גם ללחמים וכיכרות ארוכות
- מרכז אוטומטי לפרוסות בעוביים שונים
- Defrost ו-Bagel - קלייה לבייגל וללחם קפוא
- מד התקדמות קלייה בתאורת LED
- גוף נירוסטה איכותי
- הספק 1800w

● STA730





מצנע ל-2 פרוסות

the Toast Select™ Luxe

- 6 תוכניות לחם: לבן, חיטה מלאה, Multigrain, שיפון, Crumpet ולחם פירות
- Lift & Look - הרמה לבדיקה בלי לעצור את הקלייה
- A Bit More - תוספת קלייה בלחיצה
- חריצים רחבים ועמוקים במיוחד לפרוסות עבות
- מד התקדמות קלייה בתאורת LED
- גוף נירוסטה איכותי
- הספק 1000w

●●●●●●●● STA735





מצנן ל-2 פרוסות

the Smart Toast™ 2-Slice Toaster

- Lift & Look - הרמה לבדיקה בלי לעצור את הקלייה
- A Bit More - תוספת קלייה בלחיצה
- Fruit Bread - קלייה עדינה ללחמים מתוקים
- Bagel - קלייה מצד אחד לבייגל ולחמניות
- חריצים רחבים ועמוקים במיוחד
- מרכז אוטומטי לפרוסות בעוביים שונים
- בקרת השחמה מתכווננת
- גוף מתכת יצוק איכותי (Die-Cast) עם לחצנים מוארים
- הספק 1000w

● STA825



מצנן ל-4 פרוסות

the Smart Toast™ 4-Slice Toaster

- Lift & Look - הרמה לבדיקה בלי לעצור את הקלייה
- A Bit More - תוספת קלייה בלחיצה
- Fruit Bread - קלייה עדינה ללחמים מתוקים
- Bagel - קלייה מצד אחד לבייגל ולחמניות
- חריצים רחבים ועמוקים במיוחד
- מרכז אוטומטי לפרוסות בעוביים שונים
- בקרת השחמה מתכווננת
- גוף מתכת יצוק איכותי (Die-Cast) עם לחצנים מוארים
- הספק 1900w

● STA845

דיוק של בית קפה

מתאים את הקלייה לכל סוג לחם ומעניק פרוסה
זהובה, פריכה ורכה מבפנים – בכל בוקר מחדש.



קומקום





קומקום זכוכית קומפקטי

the Compact Kettle™ Pure

- Soft Open Lid - פתיחה מבוקרת למניעת התזת מים ואדים
- נפח 1 ליטר (עד 4 כוסות)
- גוף זכוכית מחוסמת איכותית
- כיבוי אוטומטי והגנה מהפעלה ללא מים
- בסיס 360° רב-כיווני עם אחסון כבל
- בסיס חימום שטוח לניקוי קל
- חומרים במגע עם מים ללא BPA
- הספק: 2400w

● SKE395





קומקום חשמלי נשלף חכם

the Smart Kettle®

- 5 טמפרטורות מוגדרות מראש - מותאם לסוגי תה וחליטות קפה
- Keep Warm - שמירת חום עד 20 דקות
- גוף נירוסטה מוברשת איכותי
- חלונות מדיד מים משני צידי הקומקום לנוחות שימוש
- בקרת בטיחות Strix® עם כיבוי אוטומטי והגנה מהפעלה ללא מים
- בסיס 360° רב-כיווני עם אחסון כבל
- בסיס חימום שטוח לניקוי קל
- קיבולת 1.7 ליטר (עד 7 כוסות)
- הספק: 2400W

• **SKE825**



כל קומקומי Sage מכילים:



לא מכיל חומר כימי ביספינול A

מכסה מבוקר

פתיחה רכה המונעת התזת מים חמים

קומקום חשמלי נשלף

the Soft Top™ Luxe

- Soft Open Lid - פתיחה מבוקרת למניעת התזת מים ואדים
- גוף נירוסטה איכותי בגימור יוקרתי
- כיבוי אוטומטי והגנה מהפעלה ללא מים
- ידית ארגונומית לנוחות אחיזה
- חלונות מדיד מים משני צידי הקומקום
- בסיס 360° רב-כיווני עם אחסון כבל
- בסיס חימום שטוח לניקוי קל
- קיבולת 1.7 ליטר (עד 7 כוסות)
- הספק: 2400W

●●●●○● SKE735



Sage מייצרת ללא ביספינול A למוצר זה • מבוסס על בדיקות מעבדה עצמאיות שבדקה החברה לכל המוצרים הפלסטיים, בהתאם לרגולציה והדרישה האירופאית - רגולציה מספר 10/2011 • נעשה שימוש בחומרים ללא ביספינול A לכל החלקים הנמצאים במגע עם מזון.

טוסטר אובן





תוכניות מוגדרות מראש

טיגון באוויר חם  15 דקות • 220°C SUPER CONVECTION	בישול איטי  עד 8 שעות CONVECTION	צלייה  עד שעתיים • 175°C CONVECTION	גריל  עוצמה גבוהה
אפייה  30 דקות • 160°C CONVECTION	פיצה  20 דקות • 210°C CONVECTION FROZEN	ביגל וטוסט  1-7 דרגות השחמה 1-6 משולשים	חימום ושמירה על חום  15 דקות • 165°C • חימום • 70°C • שמירה על חום • שעה אחת CONVECTION

לתוצאות מדויקות מדהימות:

טיגון באוויר חם  אוכל קריספי במיוחד ללא שמן בכלל	בישול איטי  בשר טעים ורך בבישול ארוך	צלייה  עוף עסיסי מבפנים ומושחם בצורה מושלמת	גריל  קרוב לגופי החימום העוצמתיים להשחמה
אפייה  המרנג המושלם	פיצה  בסיס קריספי עם גבינה מותכת בצורה מושלמת	ביגל וטוסט  לקלות יותר טוסטים, באחידות רבה יותר	חימום ושמירה על חום  מהיר ואחיד



טוסטר אובן

the Smart Oven® Pro

- טכנולוגיית Element IQ® - התאמה אוטומטית של גופי החימום לכל מצב בישול
- 10 תוכניות בישול מובנות כולל אפייה, גריל, טוסט, פיצה ו-Slow Cook
- מאוורר Convection (טורבו) - חימום אחיד וקיצור זמני הבישול
- תאורה פנימית לנוחות צפייה
- קיבולת 22 ליטר - עד 6 פרוסות טוסט או פיצה בקוטר 33 ס"מ
- דלת זכוכית כפולה לבידוד חום
- ציפוי Non-Stick פנימי לניקוי קל
- כולל תבנית אפייה, תבנית פיצה ורשת גריל
- הספק 2400W
- מידות (ס"מ): רוחב 47 | עומק 37 | גובה 28
- SOV820

*כל הטמפרטורות המוצגות הן לשם המחשה, גוף החימום Element IQ™ עשוי להעלות או להוריד את הטמפרטורה בטווח של 10°C +/- לפי הצורך



צלייה

חום אופטימלי עם איזון קבוע להזהבה מבחוץ, עסיסיות ונימוחות מבפנים



אפייה

חום תחתון ביוני המאפשר תפיחה מושלמת. חום עדין ליצירת קרום מאוזן בזמן האפייה.



פיצה

חום תחתון גבוה מאפשר פריכות לקרום הפיצה ובו זמנית החום העליון מאפשר גבינה מותכת.



בישול איטי

שומר על חום נמוך ויציב המרכז ומשלב בין הטעמים. עד 72 שעות של חום נמוך.

טוסטר אובן

the Smart Oven™ Air Fryer

- טכנולוגיית Element IQ® - התאמה אוטומטית של גופי החימום
- 10 תוכניות בישול חכמות כולל Air Fry וטיגון באוויר חם
- מאוורר Convection עם 2 עוצמות - חימום אחיד וקיצור זמני בישול
- תאורה פנימית לנוחות צפייה
- קיבולת 22 ליטר - עד 6 פרוסות טוסט או פיצה בקוטר 33 ס"מ
- סלסילת Air Fry, תבנית אפייה ורשת צלייה כלולות
- דלת זכוכית כפולה לבידוד חום
- ציפוי פנימי Non-Stick לניקוי קל
- הספק: 2400W
- מידות (ס"מ): רוחב 47 | עומק 37 | גובה 28

● SOV860





צלייה

חום אופטימלי עם איזון קבוע להזהבה מבחוץ, עסיסיות ונימוחות מבפנים



אפייה

חום תחתון בינוני המאפשר תפיחה מושלמת. חום עדין ליצירת קרום מאוזן בזמן האפייה.



פיצה

חום תחתון גבוה מאפשר פריכות לקרום הפיצה ובו זמנית החום העליון מאפשר גבינה מותכת.



בישול איטי

שומר על חום נמוך ויציב המרכז ומשלב בין הטעמים. עד 72 שעות של חום נמוך.



טוסטר אובן

Smart Oven™ Air Fryer Pro XL

- טכנולוגיית Element IQ® - ניהול אוטומטי של גופי החימום לתוצאות אחידות
- 14 תוכניות בישול חכמות כולל Air Fry, אפייה, גריל, צלייה, פיצה ו-Slow Cook
- Super Convection - זרימת אוויר חזקה לקבלת מרקם פריך וקיצור זמני בישול
- נפח 28L XL - מתאים לעוף שלם, מגש גדול או פיצה בקוטר 33 ס"מ
- שליטה דיגיטלית מדויקת בטמפרטורה ובזמן
- תאורה פנימית ודלת זכוכית לבידוד חום
- כולל סל Air Fry, רשת צלייה, תבנית אפייה ומגש פירורים
- גוף נירוסטה איכותי בעיצוב פרמיום
- הספק: 2400W
- מידות (ס"מ): רוחב 54.5 | עומק 48 | גובה 44.5

● SOV905BSS





טאבון פיצה



טאבון פיצה

the Smart Oven™ Pizzaiolo

- חימום עד כ- 400°C - אפיית פיצה בסגנון תנור אבן ביתי
- טכנולוגיית Element IQ® - שליטה עצמאית בגופי החימום העליונים והתחתונים
- אבן אפייה Cordierite - אגירת חום ואפייה אחידה של בסיס הפיצה
- מצבי אפייה מובנים לסגנונות פיצה שונים (Napoletana, Thin & Crispy ועוד)
- חימום תקרה בעוצמה גבוהה לקבלת שוליים תפוחים ופריכים
- דלת זכוכית כפולה לשמירת חום
- מתאים לפיצה עד קוטר 30 ס"מ (12")
- כולל כף פיצה (Pizza Peel)
- הספק: 2250W

● **SPZ820**



מיקרוגל



מיקרוגל

the Compact Wave™ Soft Close

- נפח תא 25 ליטר
- Soft Close Door - סגירה שקטה ורכה של הדלת
- Power Smoothing Inverter - חימום אחיד והפשרה עדינה ללא בישול יתר
- תוכניות מובנות: הפשרה, חימום מחדש, בישול, פופקורן ומשקאות
- חוגת שליטה דיגיטלית עם הפעלה מהירה (+30 שניות)
- לחצן השתק (Mute)
- נעילת ילדים לבטיחות
- מידות (ס"מ): רוחב 48.5 | עומק 41.7 | גובה 29.2
- הספק: 800w

● SMO650



מיקרוגל משולב תנור ו-AirFry

the Combi Wave™ 3 in 1

- 3 מכשירים במוצר אחד - מיקרוגל, תנור וטיגון באוויר חם (Air Fry)
- Element IQ® - ניהול חכם של עוצמות החימום לתוצאות אחידות
- Power Smoothing Inverter - חימום והפשרה עדינים ללא בישול יתר
- 19 תוכניות בישול אוטומטיות
- Air Fry - פריכות גבוהה עם מעט שמן
- Combi Crisp Pan - צלחת ייעודית להשחמה ופריכות המזון
- צג דיגיטלי גדול לשליטה נוחה
- A Bit More - הארכת זמן הפעולה בלחיצה
- Soft Close Door - סגירה שקטה ורכה
- אפשרות השתקת צלילים (Mute)
- נפח 32 ליטר
- מידות (ס"מ): רוחב 52 | עומק 51 | גובה 32
- הספק: מיקרוגל 1100w | גריל 1550w

● SMO870



גריל / טוסטר לחיצה



בטוסטר לחיצה ל- 4 פרוסות Sage Toast & Melt™ יש:

טוסטר לחיצה ל-4 פרוסות the Adjusta Grill™

- פלטה עליונה מתכווננת - לחיצה עדינה למגוון מאכלים
- פתיחה ל-180° - שימוש כגריל משטח כפול
- בקרת טמפרטורה מתכווננת
- פלטות גריל משופעות לניקוז שומנים
- פלטות אלומיניום יצוק עם ציפוי Non-Stick
- מגש נשלף לאיסוף נוזלים
- חימום מהיר לצריבה אחידה
- מתאים לטוסטים, כריכים חמים, ירקות, עוף ודגים
- הספק 2200W

● SGR200



פלטות שמונעות הידבקות

פלטות שטוחות ללא הידבקות לטוסטים פריכים במיוחד.



גובה מתכוונן

גובה מתכוונן של הפלטות להתכה של כריכים וטוסטים פתוחים גדולים.



מהדק נעילה לאחסון נוח

נועל בצורה בטוחה את הפלטות לאחסון במצב עומד.



ציר צף

ללחץ אחיד על לחמניות דקות או עבות.



ג - Power Toastie™ ישי:



ניתן לכוון ל-6 אפשרויות גובה

הגדרות התכה של טוסטים
וכריכים פתוחים



קל לניקוי

ניתן לשטוף את הפלטות
במדיח הכלים



פלטות שניתן להפוך

ניתן להכין הכול ממכריכים
ועד סטייקים בגריל



טוסטר גריל לחיצה מקצועי

the BBQ & Press™ Grill

- פלטות נשלפות והפיכות (שטוח/מצולע) בציפוי Non-Stick איכותי
- שליטה נפרדת בטמפרטורה לכל פלטה
- פתיחה ל-180° לשימוש כגריל משטח כפול
- מצב Panini ללחיצה עדינה של כריכים
- כיוון גובה הפלטה העליונה להתאמה לעובי המזון
- מגש נשלף לניקוז שומנים
- שטח צלייה 30x25 ס"מ לכל פלטה
- מתאים לסטייקים, המבורגרים, טוסטים, ירקות ודגים
- הספק 1800w

● SGR700

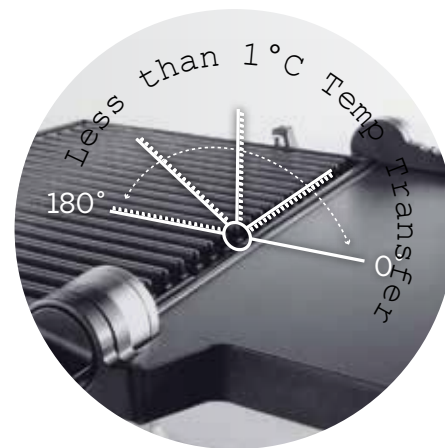


בגריל החכם של Sage יש:



תוכניות חכמות

5 תוכניות לבישול בשר
לפי מידת העשייה שאתם בוחרים.



ברביקיו ביתי

הגריל נפתח לגדלים 390x590 מ"מ והופך לגרילר
גדול לשימוש בייתי. הפלטה הכפולה עוצבה כדי
לאפשר בישול מגוון מסטייק ועד ביצים.



נעילת בטיחות

הנעילה שומרת על המגש
בצורה בטיחותית.

טוסטר גריל לחיצה מקצועי the Smart Grill™

- Embedded Element - גופי חימום משולבים בפלטות לחימום מהיר ואחיד
- פלטות אלומיניום יצוק נשלפות והפיכות (שטוח/מצולע) בציפוי Non-Stick
- שליטה נפרדת בטמפרטורה לכל פלטה
- מסך LCD לבקרת טמפרטורה וזמן
- פתיחה ל-180° לשימוש כגריל - משטח כפול
- כיוון גובה הפלטה העליונה למניעת מערכת מזון
- מגש נשלף לניקוז שומנים
- מתאים לסטייקים, עוף, דגים, ירקות, טוסטים, פנקייקים וביצים
- הפלטות ניתנות לשטיפה במדיח
- הספק: 2400w
- SGR820



וופל בלגי



וופל חם, זהוב ופריך, עם ריח של אפייה טרייה ומרכז רך ומפנק.
מכשירי הוופל של Sage נותנים שליטה מדויקת בכל
שלב, על מנת שכל וופל ייצא בדיוק כמו שדמיינת -
פריך מבחוץ, רך מבפנים, ומוכן לרגע הקטן שעושה חשק לעוד.



מכשיר וופל בלגי

the No-mess Waffle™

- 7 דרגות השחמה מתכווננות לקבלת מרקם מדויק
- No-Mess Moat - תעלת גלישה היקפית למניעת נזילות ולכלוך
- פלטות Non-Stick לניקוי קל
- גוף נירוסטה איכותי עם מנגנון נעילה
- מתאים להכנת וופל בלגי עבה ואוורירי
- הספק: 900w

● SWM520



מכשיר וופל בלגי

the Smart Waffle™ Pro

- תוכניות מובנות: בלגי, קלאסי, שוקולד, Buttermilk והגדרה ידנית
- Waffle IQ - התאמה אוטומטית של זמן האפייה לפי סוג הבליחה
- 12 דרגות השחמה לבחירה (מבהיר ועד כהה)
- A Bit More - הארכת זמן האפייה בלחיצה
- No-Mess Moat - תעלת גלישה למניעת נזילות
- פלטות Non-Stick לניקוי קל
- הספק: 1000w

● SMW620



מעבד מזון





מעבד מזון the Paradise™9

- מערכת חיתוך לקוביות Paradise - חיתוך ירקות לקוביות אחידות 12 מ"מ
- dicing gearbox - מנגנון הנעה ייעודי לערכת הקוביות
- פריסה, גירוד וקיצוץ במגוון עוביים + לישת בצק
- קערה קומפקטית (כ- 2.1 ליטר) בנפח 9 כוסות (ללא BPA בחלקים הבאים במגע עם מזון)
- פתח הזנה רחב לעיבוד ירקות שלמים
- שליטה בלחצנים: הפעלה, עצירה ו- Pulse
- גוף מתכת איכותי
- כולל רשת קוביות, להב ומנקה ייעודי
- מנוע אינדוקציה בהנעה ישירה לעבודה שקטה ועוצמתית

○ ● ● ● SFP638



מערכת להבים ואביזרים מלאה

סכין כפולה, להב בצק, ציר מרכזי,
דיסק גירוד דו-צדדי, דיסק פריסה מתכוון



מעבד מזון

the Kitchen Wizz™ 16

- פתח הזנה רחב במיוחד 140 מ"מ (3-in-1) לעיבוד מזון ללא חיתוך מוקדם
- Chef's Armoury® - סט אביזרים מקצועי למגוון משימות
- דיסק פריסה מתכוון עם 24 דרגות עובי
- קיצוץ, פריסה, גירוד והכנת בצק
- קערה גדולה 3.6 ליטר (כ-16 כוסות) - ללא BPA בחלקים הבאים במגע עם מזון
- מנוע אינדוקציה עוצמתי לעבודה רציפה ועמידות גבוהה
- אביזרים ייעודיים למגוון הכנות במטבח
- גוף נירוסטה איכותי
- מנוע אינדוקציה בהנעה ישירה לעבודה שקטה ועוצמתית

● SFP810



מיני להב



אביזר
4 להבים



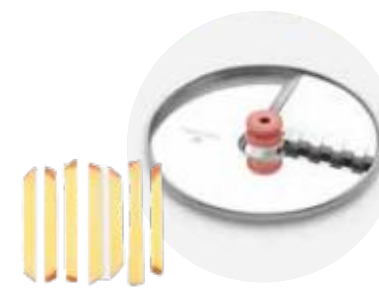
להב בצק



דיסק פריסה
מתכוון



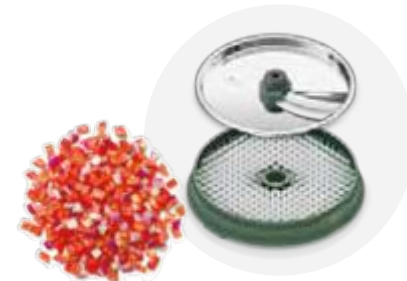
דיסק גירוד
דו-צדדי



חותך צ'יפס
8x8 מ"מ



**דיסק חיתוך
ורשת חיתוך 16 מ"מ**



**דיסק חיתוך
ורשת חיתוך 8 מ"מ**



קולפן



מיני להב



**אביזר
4 להבים**



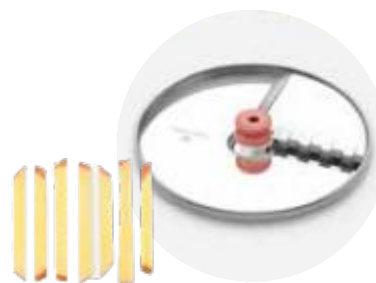
להב בצק



**דיסק פריסה
מתכוון**



**דיסק גירוד
דו-צדדי**



**חותך צ'יפס
8×8 מ"מ**



מעבד מזון the Paradise™16

חיתוך קוביות אחיד לירקות ופירות, לישת בצקים ביתיים

גירוד ופריסה במגוון עוביים, חיתוך צ'יפס, קילוף תפוחי אדמה

• מערכת חיתוך לקוביות Paradise - קוביות אחידות 8 ו-16 מ"מ

• dicing gearbox - מנגנון הנעה ייעודי לערכת הקוביות

• קיצוץ, פריסה, גירוד, חיתוך צ'יפס ולישת בצק

• דיסק קולפן (Peeling Disc) לקילוף תפוחי אדמה וירקות שורש

• קערה גדולה (כ-3.8 ליטר) בנפח 16 כוסות (ללא BPA בחלקים הבאים במגע עם מזון)

• פתח הזנה רחב במיוחד לעיבוד ירקות ופירות שלמים

• שליטה בלחצנים: הפעלה, עצירה, Pulse וטיימר

• סט אביזרים מלא: להב קיצוץ, להב בצק, דיסק פריסה מתכוון, דיסק גירוד דו-צדדי וחותך צ'יפס

• כולל ערכות קוביות עם רשת ומנקה ייעודי

• גוף נירוסטה איכותי

• מנוע אינדוקציה בהנעה ישירה לעבודה שקטה ועוצמתית

● **SFP838**





בלנדר



בלנדר

the Fresh & Furious®

- קנקן Tritan בנפח 1.5 ליטר - ללא BPA בחלקים הבאים במגע עם מזון
- קנקן הבלנדר מתאים לשטיפה במדיח
- מערכת Kinetix® Blade & Bowl - ערבול אחיד וריסוק קרח יעיל
- 5 מהירויות עבודה
- תוכניות אוטומטיות: Ice Crush ו-Smoothie
- טיימר LCD לספירה לאחור לעקביות בהכנה
- להבי נירוסטה איכותיים
- מכסה אטימה עם פקק מדידה
- ניקוי קל לאחר השימוש
- הספק: 1300w

● **SBL620**

המיץ נשמר עם הערכים התזונתיים
והעשירים של המרכיב הנסחט

בלנדר

the Q™

- מערכת להבים מהירה במיוחד להשגת מרקם חלק במיוחד
- 4 תוכניות אוטומטיות: Ice Crush, Green Smoothie, Smoothie ו-Pulse
- 5 מהירויות עבודה להתאמה למרקמים שונים
- קנקן בנפח 2 ליטר - ללא BPA בחלקים הבאים במגע עם מזון
- מכסה אטימה עם פקק מדידה
- להבי נירוסטה איכותיים לריסוק קרח ופירות קפואים
- ניקוי קל לאחר השימוש
- הספק: 1220w

● **SBL820**

מנגנון Kinetix לערבול אחיד וללא גושים





בלנדר the Super Q™

- מנוע עוצמתי לערבול חלק גם של מרכיבים קשים
- מערכת סכינים מתקדמת לריסוק קרח, אגוזים וירקות סיביים
- 12 הגדרות מהירות משתנות לשליטה מדויקת במרקם
- 5 תוכניות אוטומטיות: Soup, Green Smoothie, Ice Crush, Frozen Dessert ו-Smoothie
- Quiet Shield - הפחתת רעש לפעולה שקטה יותר
- קנקן Tritan בנפח 2 ליטר - ללא BPA בחלקים הבאים במגע עם מזון
- כולל כוס אישית 700 מ"ל לשייקים
- מסך LCD עם טיימר לספירה לאחור
- תאימות ל- VacQ (אביזר אופציונלי) לשיפור מרקם וצבע באמצעות ערבול בוואקום
- הספק: 1520w

● SBL920



שייקים
ירוקים



שייקים



מרקים



Pulse
קוביות קרח



קינוחים
קפואים

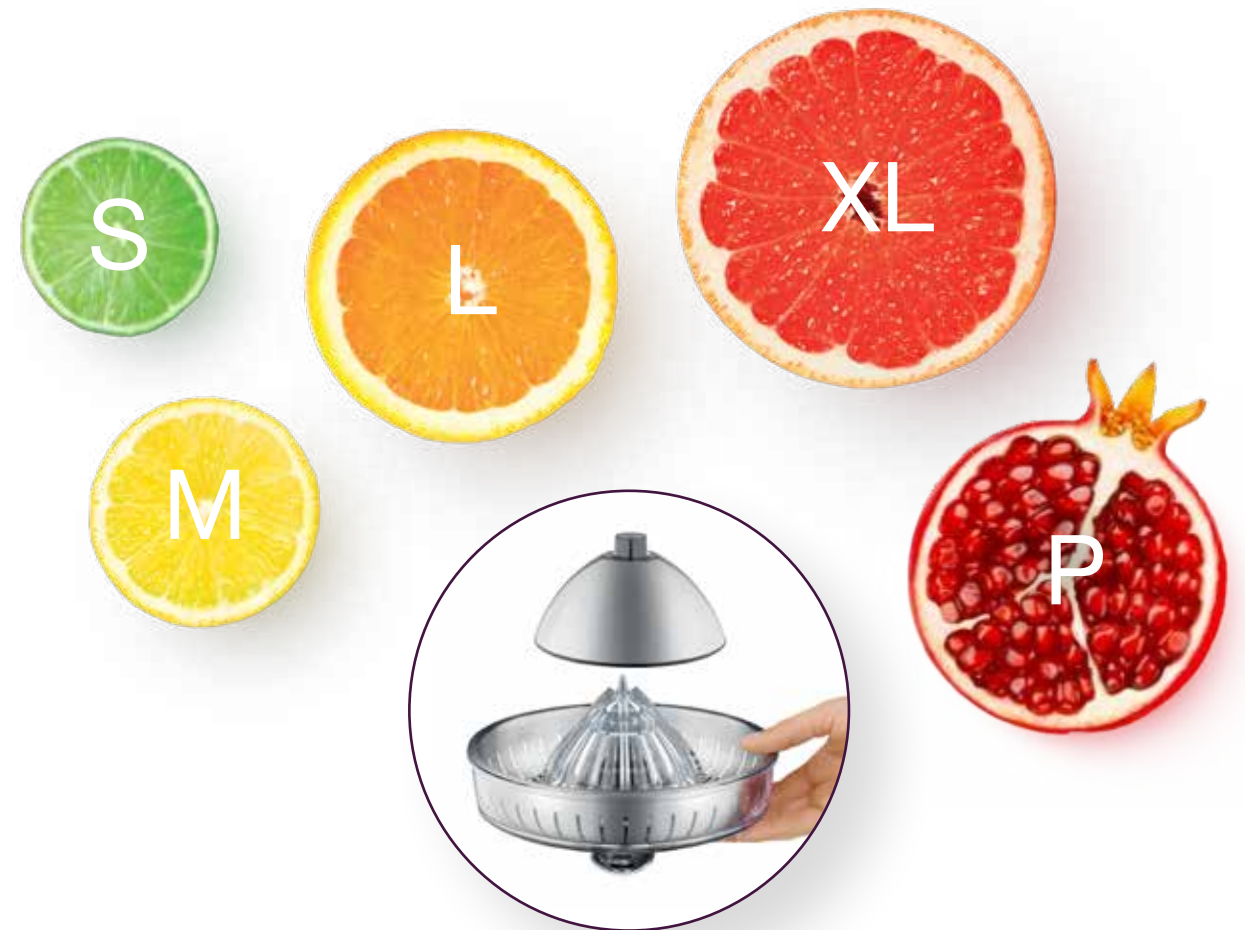


מסחטת מיץ





למסחטת Citrus Press™ יש:



גביע סחיטה אחד שמתאים לכל פירות ההדר והרימונים
הגביע המחורץ סוחט מיץ מלימונים קטנים ועד אשכולית גדולה • אין צורך להחליף גביעים.

יותר מיץ, יותר מגוון
ופחות בלאגן.
תיהנו מסחיטה מירבית של
פירות ההדר שלכם.



מסחטת פרי הדר ורימונים the Citrus Press™ PRO

- קונוס סחיטה אוניברסלי - מתאים מלימון קטן ועד אשכולית
- זרוע לחץ להפעלה קלה ולסחיטה אחידה ללא מאמץ
- מסנן וגוף מנירוסטה איכותית
- פייה מונעת טפטוף (Drip Stop)
- הפעלה אוטומטית בעת לחיצה על הזרוע
- חלקים נשלפים לניקוי קל
- חלקים הבאים במגע עם מזון ללא BPA
- הספק: 110w
- SCP800

מיץ עשיר יותר,
עבודה נקייה
ונוחות שימוש יומיומית.



מסחטת פרי הדר ורימונים the Citrus Press™

- קונוס סחיטה אוניברסלי - מתאים מלימון קטן ועד אשכולית
- זרוע לחץ להפעלה קלה ולסחיטה מרבית
- הפעלה קלה ביד אחת
- מסנן נירוסטה לסינון גרעינים ושיירי פרי
- פייה מונעת טפטוף
- חלקים במגע עם מזון ללא BPA
- מנגנון בטיחות - הפעלה רק בעת לחיצה על הזרוע
- הספק: 110w
- SCP600



- מסחטת מיץ
Juice Fountain®**
- טכנולוגיית Cold Spin - סחיטה מהירה תוך עליית טמפרטורה מזערית
 - פתח הזנה רחב במיוחד כ-84 מ"מ להכנסת פירות וירקות שלמים
 - 2 מהירויות סחיטה להתאמה לפירות רכים או קשים
 - מנגנון בטיחות - הפעלה רק כשהמכסה נעול במקומו
 - מסנן נירוסטה למיצוי יעיל
 - חלקים נשלפים לניקוי קל
 - הספק: 1250w
- **SJE430**

אפשר לסחוט יותר,
לאחסן יותר ולנקות פחות



- מסחטת מיץ משולבת בלנדר
the 3X Bluer™ Pro**
- שילוב מסחטה ובלנדר בבסיס אחד - להכנת מיצים, שייקים ומשקאות משולבים**
- טכנולוגיית Cold Spin - סחיטה מהירה תוך שמירה על טמפרטורה נמוכה
 - פתח הזנה רחב 88 מ"מ להכנסת פירות וירקות שלמים
 - מערכת Kinetix® Blade & Bowl לערבול אחיד וריסוק קרח יעיל
 - קנקן בלנדר Tritan בנפח 1.5 ליטר - ללא BPA בחלקים הבאים במגע עם מזון
 - מכל פסולת גדול כ-3 ליטר לסחיטה רציפה
 - תצוגת LCD לבקרה נוחה
 - 10 מהירויות עבודה משתנות + 5 תוכניות אוטומטיות לשייקים, משקאות קפואים וריסוק קרח
 - אפשרות Blend-and-Juice - סחיטת מיץ ישירות לקנקן הבלנדר להכנת שייקים טריים
 - ניקוי קל עם חלקים נשלפים
 - הספק: 1350w
- **SJB815**



- מסחטת מיץ
the Juice Fountain® Cold Plus**
- טכנולוגיית Cold Spin - סחיטה מהירה תוך עליית טמפרטורה מזערית
 - פתח הזנה רחב במיוחד 88 מ"מ להכנסת פירות וירקות שלמים
 - כד Seal & Store בנפח 2 ליטר עם מכסה איטום לאחסון המיץ
 - מכל עיסה גדול ונשלף לעבודה רציפה
 - דיסק חיתוך מחוזק טיטניום ומסנן רשת נירוסטה למיצוי יעיל
 - 2 מהירויות סחיטה לפירות רכים או קשים
 - מנגנון בטיחות - הפעלה רק כשהמכסה נעול
 - הספק: 1250w
- **SJE530**

המיץ נשמר עם הערכים התזונתיים
והעשירים של המרכיב הנסחט



BLEND

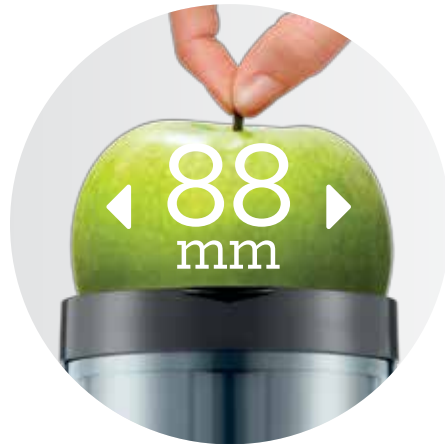


JUICE

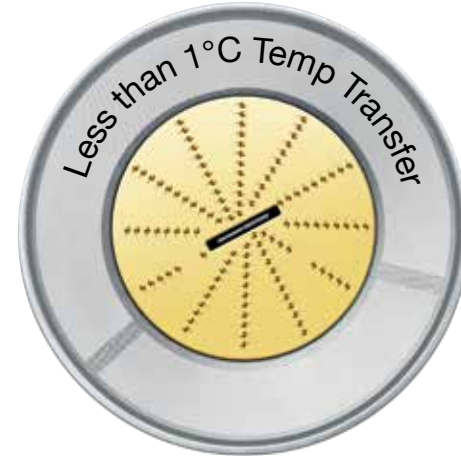


BOTH

מסחטות המיץ הבריאות של Sage מכילות:



פתח הזנה רחב
88 מ"מ לסחיטת פירות וירקות שלמים



טכנולוגיית סיבוב בקירור
אינה מאפשרת שינוי משמעותי בטמפרטורה בעת הסחיטה



לאטום ולאחסן 2 ליטר מיץ
תוכל לאחסן עד 2 ליטר מיץ לשימוש והגאה של כל בני המשפחה, או לאחסן לנוחיותך עד 3 ימים במקרה המכסה שומר על טריות המיץ לזמן רב מהרגיל.



מסחטת מיץ

Juice Fountain Cold XL™

- טכנולוגיית Cold Spin - סחיטה מהירה תוך עליית טמפרטורה מזערית
- פתח הזנה רחב במיוחד 88 מ"מ להכנסת פירות וירקות שלמים
- כד Seal & Store בנפח 2 ליטר עם מכסה איטום לאחסון המיץ
- מכל עיסה גדול במיוחד לעבודה רציפה
- דיסק חיתוך מחוזק טיטניום ומסנן רשת נירוסטה למיצוי יעיל
- 2 מהירויות סחיטה לפירות רכים או קשים
- מנגנון בטיחות - הפעלה רק כשהמכסה נעול
- הספק: 1500w

● SJE830

סחיטת מיץ מבלי לאבד את הערך התזונתי של המרכיבים הנסחטים

מסחטת מיץ

the Big Squeeze™ – Slow Masticating Juicer

- סחיטה איטית (Slow Juicing) למיצוי יעיל של פירות וירקות
- פעולה במהירות נמוכה עם מומנט גבוה - יותר מיץ ופחות קצף
- מתאימה במיוחד לירקות עליים, שורשים ופירות רכים
- בורג סחיטה להפרדה יעילה של מיץ וסיבים
- פונקציית Reverse למניעת חסימות
- Quick Rinse - שטיפה מהירה בין שימושים
- חלקים נשלפים לניקוי קל
- הספק: 2400w

● SJS700



מכונת גלידה





מכונת גלידה אוטומטית the Smart Scoop™

- 12 תוכניות אוטומטיות להכנת גלידה, ג'לטו, סורבה ויוגורט קפוא
- חיישן קשיות חכם המנטר את המרקם ומתאים את זמן הערבול
- קומפרסור קירור עצמי - ללא צורך בהקפאת מיכל מראש
- Pre-Cool קירור מוקדם עד כ-30°C- להאצת תהליך ההכנה
- פונקציית Keep Cool לשמירה על הגלידה מוכנה עד כ-3 שעות
- קערת הכנה נשלפת להכנה וניקוי קלים
- רכיבים הבאים במגע עם מזון ללא BPA
- כולל מערבול ומברשת ניקוי
- הספק: 200w

● SCI600







מיקסר the Bakery Boss™

- מגוון עוצמתי עם בקרת עומס חכמה לשמירה על מהירות יציבה גם בלישת בצק
- 12 דרגות מהירות להתאמה מדויקת לכל סוג בצק או בלילה
- קערת זכוכית בנפח 4.7 ליטר וקערת נירוסטה בנפח 3.8 ליטר
- טיימר דיגיטלי מובנה לשליטה בזמן הערבול
- Soft Start - התחלה הדרגתית למניעת התזות קמח ובלילה
- מבנה מתכת יצוק ליציבות גבוהה בעבודה
- אביזרים כלולים: וו ליש, וו גיטרה ומקצף
- הספק: 1200w

● SEM825BAL



מכשיר סודה





מכשיר סודה

the InFizz™ Fusion

- הכנת מים ומשקאות מוגזים בבית בהתאמה אישית
- FusionCap - שחרור לחץ מבוקר להגזה גם של משקאות קרים בטעמים
- מתאים להגזה של מים, מיצים קלים, תה קר וקוקטיילים
- מבנה נירוסטה איכותי בעיצוב פרימיום
- מגש טפטוף מגנטי נשלף לעבודה נקייה ונוחה
- בקבוק 1 ליטר כלול (ללא BPA בחלקים הבאים במגע עם מזון)
- שימוש בבלון CO₂ סטנדרטי בהברגה (נמכר בנפרד) - עד כ- 60 ליטר משקה לבלון

●●●●● SCA800





Sage[®]

ELECTRA
TRADE