





Dampfgaren – Dampfgaren ist eine neue Kochmethode, bei der Vitamine und Mineralstoffe sowie der Geschmack, die Konsistenz und die Farbe der Lebensmittel bewahrt werden. Mit diesem sehr präzisen Steamer können Sie diese einzigartig sanfte, gesunde und leichte Zubereitungsart, die allgemein geschätzt und anerkannt wird, perfektionieren.

29 I





EURO



Fr. 2'182.-Inkl. MwSt. / ohne vRB Fr. 10.81

Elektronischer Dampfgarer, 29 L.

- Programmierung mit hintergrundbeleuchtetem Turn-&-Press-Knopf
- Zubehör fürs Kochen auf zwei Ebenen
- Sanftes Garen mit drucklosem Wasserdampf
- Zeit und Temperatur mit 8 Stufen
- Anzeige des Programms, der Temperatur und des Wasserstands
- Startzeitvorwahl
- Kindersicherung (Bedienungssperre)
- Abnehmbarer Wassertank (kein Wasseranschluss erforderlich)
- Stand-by-Modus der Anzeige
- Innenraum aus Edelstahl (HxBxT): 185x390x325 mm
- Anschlusskabel mit Stecker
- Farbe: Edelstahl

Das Zubehör

- 1 unterer Grillrost
- 1 Doppelte Bleche aus Edelstahl
- 1 Rezeptbuch
- Kitvapix für das Kochen auf 2 Ebenen (option) (Blech aus Edelstahl + Rost)



Selektiver Modellvertrieb. Exklusiv nur an Vertragspartner lieferbar.























