

Steamer De Dietrich ▲ - DOV 1145 X



La cuisson vapeur – En préservant vitamines et sels minéraux, saveur, consistance et couleur des aliments, la cuisson vapeur invente une nouvelle manière de cuisiner. Ce four vapeur offre avec une extrême précision cette cuisson unique, douce, saine et légère unanimement reconnue et appréciée.

29 l    60 cm EURO 



Fr. 2'182.–

TVA incl. / excl. CAR Fr. 10.81

Four vapeur électronique 29 L

- **Programmateurs à touches sensibles rétro éclairées**
- **Accessoires pour cuisson sur 2 étages**
- Cuisson douce par vapeur saturée
- 8 temps et température présélectionnés
- Affichage de la programmation, de la température et du niveau d'eau
- Départ différé
- Sécurité enfants (verrouillage commandes)
- Réservoir d'eau amovible, pas de raccordement à prévoir
- Mode veille de l'afficheur (économie)
- Cavité intérieure inox (HxLxP):
185x390x325 mm
- Câble de raccordement avec fiche
- Couleur Inox

▲ Distribution sélective des modèles. Exclusivement réservé aux partenaires contractuels.

Les accessoires

- 1 grille inférieure
- 1 double plat inox
- 1 livre de recettes
- Kitvapix : cuisson sur 2 niveaux (option)
(grille de surélévation+ double plat inox)

Steamer De Dietrich ▲ - DOV 1145 X

