

Steamer De Dietrich ▲ - DOV 1145 X



Cottura a vapore – La cottura a vapore è un nuovo metodo di cottura che preserva le vitamine e i minerali, nonché il gusto, la consistenza e il colore degli alimenti. Con questo steamer molto preciso, potrete perfezionare questo metodo di cottura unico, delicato, sano e facile, universalmente apprezzato e riconosciuto.



29 l    60 cm EURO 

Fr. 2'182.–

IVA incl. / CRA escl. Fr. 10.81

▲ Distribuzione commerciale selettiva. Esclusivamente disponibile per i partner contrattuali.

Steamer De Dietrich ▲ - DOV 1145 X

