

Apollo 20cm 44720

Modèle: 44720

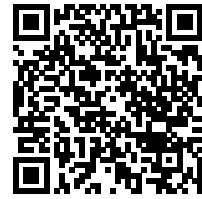
5 4 1 2 1 9 1 4 4 7 2 0 8



5 412191 447208 >



Prix
conseillé: €
99,00



DESCRIPTION

Opter consciemment pour la 'cuisson à la vapeur' démontre l'ambition d'aspirer à l'apogée culinaire absolue. La cuisson à la vapeur garantit la conservation des arômes les plus subtils, de toute la saveur et de la couleur naturelle des ingrédients. Par-dessus le marché, toutes les vitamines et tous les minéraux sont conservés et tous les plats sont très digestes. Les fours à vapeur sur le marché, sont souvent chers et complexes. C'est pourquoi, Demeyere a développé un panier à étuver qui convient à votre marmite Demeyere de même diamètre. Chaque panier à étuver est livré avec un joint siliconé de sorte que la vapeur ne puisse s'échapper de la marmite et pour pouvoir placer plusieurs paniers à étuver l'un sur l'autre.

- Acier inoxydable 18/10 avec traitement de surface Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- Poignée formées et soudées en acier inoxydable : ultra robustes et hygiéniques
- Convient à chaque casserole, marmite, poêlon de même diamètre
- 30 ans de garantie limitée sur défauts de fabrication

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Diamètre	20
Matière	Acier inoxydable
Poids	0,722

Général

Contenu	3
---------	---

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications