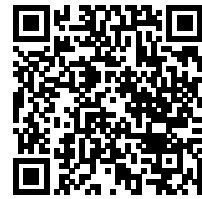




## Resto by Demeyere Set à étuver 2 pièces



Prix  
conseillé: €  
129,00



### DESCRIPTION

Resto by Demeyere Set à étuver 2 pièces

CUISSON RAPIDE ET SAINÉ AVEC TOUS LES ARÔMES SUBTILS EN PLUS

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
- Fond capsulé à 3 couches de 4 mm d'épaisseur
- Poignées soudées en acier inoxydable : ultra robustes et hygiéniques
- 10 ans de garantie limitée sur défauts de fabrication

### SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Entretien & Nettoyage

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

Diamètre  
Matière

20  
Acier inoxydable

Convient au  
lave-vaisselle



### Général

Convient aux sources  
de chaleur

Induction, Feu de gaz,  
Cuisinière électrique,  
Four, Vitro-céramique