

VP26 VAPORIERA



DESCRIZIONE

La cottura a vapore è sana, naturale e dietetica e consente di mantenere intatti i sali minerali e le vitamine contenuti nei cibi. Con la vaporiera a tre livelli Girmi VP26 è possibile cuocere una grande varietà di alimenti, anche contemporaneamente, come cereali, ortaggi, frutta, uova, pesce, carne e pollame senza aggiunta di oli e grassi. Il set comprende tre vassoi trasparenti da 4 litri e una ciotola per il riso da 1 litro e dispone di funzione timer da 60 minuti con auto-spegnimento di sicurezza in caso di esaurimento dell'acqua, possibilità di rabbocco continuo e coperchio antigocciolamento per la massima praticità d'uso. Realizzata con corpo in acciaio inox, la vaporiera VP26 è molto veloce da smontare per una facile pulizia.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|---|--|
| ✓ Struttura a 3 livelli per cuocere alimenti diversi | ✓ Capacità: 4 litri per livello, totale 12 litri |
| ✓ Contenitore per riso (1000ml) | ✓ Timer 60 minuti |
| ✓ Possibilità di rabbocco dell'acqua durante il funzionamento | ✓ Coperchio anti-gocciolamento |
| ✓ Finestra per vedere il livello acqua | ✓ Vapore pronto in pochi secondi |
| ✓ Spegnimento automatico ad esaurimento acqua | ✓ Corpo in acciaio inox |
| ✓ Alimentazione: AC 220-230V ~ 50/60 Hz | ✓ Potenza: 700-750 W |
| ✓ Dimensioni (L x H x P): 33 x 41 x 22 cm | ✓ Peso: 2,44 Kg |