

## 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                                  |