

Cotture speciali

Gran vapore



Particolarmente raccomandata nelle diete, la cottura a vapore è il modo più sano e leggero per preparare gli alimenti, a garanzia della massima digeribilità. I cibi mantengono le proprietà nutritive e il contenuto vitaminico e conservano integri i sali minerali. Il set gran vapore fornisce uno strumento semplice e pratico per cuocere a vapore pesce, carni, verdure e può essere usato anche per scongelare rapidamente. Gli utensili che compongono il set posso essere utilizzati separatamente anche per cuocere e scolare pasta carni, verdure. Il coperchio in vetro permette di controllare gli alimenti durante la cottura.



gas



induzione



elettrica



vetroceramica



lavastoviglie



microonde



per alimenti

Adatto a tutti i piani cottura anche induzione.

DESCRIZIONE	ART .	EAN
Set vapore cm. 26	63910026	8004740003552



Tutte le fasi della produzione sono sottoposte a controlli severi secondo le procedure del sistema qualità UNI EN ISO 9001:2015 certificato da G-Certi Co., Ltd.

Materiali

Acciaio inox inalterabile nel tempo, garantisce igiene e sicurezza nel contatto alimentare, assicura eccellenti prestazioni e una lunga durata.

Casseruola

Casseruola di grande formato, mono-fondo indeformabile.



Cestello

Cestello vapore sovrapponibile.



Coperchio

Coperchio in vetro termoresistente.

