Cotture speciali

Cuocivapore

Con il cuocivapore IO BIO i cibi vengono cotti nel modo più sano e leggero, mantengono inalterate le loro proprietà nutritive e vitaminiche e conservano integri i sali minerali. Il set 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
Cuocivapore con coperchio in vetro cm. 20	63912013	8004740912632

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 18/10 inalterabile nel tempo, garantisce massima igiene e sicurezza nel contatto con gli alimenti, eccellenti prestazioni, lunga durata e un aspetto sempre brillante; alluminio puro ad alto spessore nella calotta del fondo, per ottimizzare la distribuzione del calore e ottenere la migliore resa nei consumi energetici.

Casseruola

Casseruola a due manici, triplo fondo termo-diffusore.

Cestello vapore

Cestello vapore sovrapponibile.

Coperchio

Coperchio in vetro termoresistente.