

Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy z funkcją gotowania na parze, 1,8 l, HENDI, Profi Line, 1,8L, 230V/700W, ⌀280x(H)285mm HEND

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 240410

Cechy produktu

Długość (mm): 273
Szerokość (mm): 283
Średnica (mm): 280
Wysokość (mm): 285
Waga netto (kg): 2.74
Moc wejściowa (W): 700
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 1.8
Element grzewczy : Grzałka
Linia produktów: Profi Line

Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy Profi Line firmy Hendi posiada dodatkowo funkcję gotowania na parze. Po ugotowaniu porcji automatycznie przechodzi w tryb utrzymywania ciepła.
Ryżowar sprawdzi się również podczas obróbki termicznej warzyw, owoców morza, jajek itp.

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wyjmowany, łatwy w czyszczeniu
Pokrywa z polipropylenu na zawiasie z wygodną rączką, uszczelką i zaworem odpowietrzającym
Zatrzask mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
Pojemność: 10 miarek suchego ryżu (15-20 porcji ugotowanego ryżu)
W zestawie: pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka