



Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy z funkcją gotowania na parze, 1,8 l, Profi Line, 1,8L, 230V/700W, Ø280x285mm HENDI 240410

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 240410

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 273

Szerokość (mm): 283

Wysokość (mm): 285

Średnica (mm): 280

Napięcie (V): 230

Objętość użytkowa (l): 1.8

Waga netto (kg): 2.74

Moc wejściowa (W): 700

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 zawieszce z wygodną rączką, uszczelką i zaworem odpowietrzającym

Zatrząsk mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka

Pojemnik do zbierania kropli 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