

Multicuiseur, Argent MUC88B68FR



Cuisine rapidement pour vous de délicieuses recettes.

Données techniques

Dimensions du produit :	300 x 320 x 400 mm
Dimensions du produit emballé :	363 x 352 x 436 mm
Dimensions palette :	210 x 80 x 120 cm
Unité d'emballage :	1
Quantité standard par palette :	25
Poids net :	8,358 kg
Poids brut :	9,6 kg
Puissance de raccordement :	1200 W
Tension :	220-240 V
Fréquence :	50/60 Hz
Longueur du cordon électrique :	150,0 cm
Certificats de conformité :	CE



Accessoires intégrés

1 x spatule

Multicuiseur, Argent MUC88B68FR

Cuisine rapidement pour vous de délicieuses recettes.

Performance

- Cuisson sous pression à 2 niveaux (normale et haute pression) et système de chauffe par induction
- Température de 40° à 160° C réglable par palier de 5° C
- Puissance : 1200 W

Accessoires de série

- Un passe-partout : cuiseur sous-vide, yaourtière, mijoteur, sauteuse et bien plus encore grâce aux 16 modes de cuisson et 50 programmes intelligents (temps et températures de cuisson pré-définis)
- Livre de plus de 100 recettes internationales

Confort d'utilisation

- Mode manuel : temps et températures ajustables pour créer vos propres recettes.
- 2 programmes personnels avec fonction mémoire (recette 1/ recette 2): créer votre recette favorite en ajustant le temps, la température et la pression et les sauvegarder pour plus tard.
- Départ différé jusqu'à 12h
- Arrêt automatique en fin de cuisson et maintien au chaud jusqu'à 10 h
- Éléments lavables au lave-vaisselle
- Poignée pratique pour le déplacement

Performance

- Cuve de 5 L en inox poli spéciale induction avec revêtement antiadhésif en Téflon et 2 poignées
- Toutes les parties plastiques en contact avec les aliments sont garanties sans bisphénol A

Accessoires de série

- Panier vapeur à double niveau
- Panier à friture
- Cuillère et spatule

Sécurité

- Arrêt automatique à la fin du programme de cuisson sélectionné
- Sécurité enfant avec verrouillage de l'écran de contrôle
- Paroi froide pour éviter tout risque de brûlure
- Pieds en caoutchouc pour une bonne stabilité