



Livre de 60 recettes



TEXTE CATALOGUE

Une préservation optimale des qualités nutritionnelles des aliments. Une cuisine savoureuse.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

▪ Ouverture	Automatique d'une seule main Système arche
▪ Programme de cuisson	4 exclusifs : légumes, poissons, féculents, viande
▪ Accessoires	Minuteur intelligent + livre de recettes et panier vitamine avec grille amovible
▪ Sécurités	5 dont 3 à la surpression
▪ Fond	Diffusal 5, tous feux dont induction
▪ Lave vaisselle	Cuve, couvercle (sauf joint et minuteur), panier

+ 4 programmes de cuisson exclusifs

- Vitamine C : jusqu'à 2 fois + de vitamine C*
 - Oméga 3 : jusqu'à 25 % d'oméga 3 préservés en + *
 - Glucide à assimilation plus lente *
 - Vitamine B6 : cuisson + rapide à teneur équivalente en B6 **
- * versus un autocuiseur classique /** versus le four

+ **Fin de cuisson en vapeur douce** : révèle la saveur des aliments (mode décompression activé /couvercle fermé/feu éteint)

+ **Minuteur intelligent** : gère en automatique les 4 programmes de cuisson

+ **Panier vitamine +** : meilleure circulation de la vapeur accélérateur de cuisson

LOGISTIQUE

Désignation	Réf.	Gencod 3 04538	Dim. pdt emballé (mm) Lxlxh	Poids pdt emballé (kg)	Col	P dts/ couche	Nb de cou- ches	P dts/ palette	Hauteur palette 800x1200 (mm)	Poids palette (kg)
Nutricook 8 L	P 4221400	4355008	395x330x240	5,200	1	6	4	24	1104	136,920