

Cuiseur Cuisinart pour 10 œufs, cuve et couvercle en acier brossé inoxydable.

**Cuisinart**



**À la coque, poché ou en omelette, soyez certains de réussir vos œufs grâce au cuiseur à œufs Cuisinart.**

- Permet de cuire des œufs durs, mollets ou à la coque
- Rangement intégré facile à utiliser.
- Plateau à omelette pour 3 œufs.
- Verre doseur facile à utiliser.
- 2 coquetiers fournis.
- Signal sonore en fin de cuisson.

#### Comment utiliser votre cuiseur à œufs Cuisinart ?

- Pour cela, il vous suffit d'ajouter la quantité d'eau nécessaire, en fonction du nombre d'œufs et du résultat attendu, d'empiler les œufs avec les supports adaptés, et la cuisson peut démarrer...
- Vous souhaitez faire des œufs pochés ? Cassez-les dans le bac amovible, ajoutez de l'eau dans la base et allumez l'appareil. Vous pouvez pocher jusqu'à 4 œufs à la fois.
- Pour obtenir un jaune plus ferme, ajoutez simplement plus d'eau dans la base.
- Vous souhaitez préparer des omelettes ? Mélangez votre recette avec maximum 3 œufs et versez la préparation dans le bac à omelette.
- Pour obtenir une consistance plus ferme, ajoutez simplement de l'eau dans la base pour allonger la cuisson.
- Le gobelet doseur vous aidera à ajuster la quantité d'eau. Il est muni d'une aiguille de perçage pour empêcher les œufs à la coque de se fendre pendant la cuisson.

GARANTIE 3 ANS

#### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	19.5 cm	largeur	15.8 cm
Longueur	18.4 cm	Poids	0.8 kg
Matière	Plastique/Inox	Puissance	600 w

Capacité : 10 œufs

Produit de la même gamme	
0300001252	Cuiseur a oeufs