

La chambre de pousse Brod & Taylor est idéale pour une levée parfaite et rapide des pâtes à pain, à pizza, à brioche, etc.

Brod & Taylor



Chambre de pousse Brod & Taylor pour de multiples usages.

La chambre de pousse convient également pour la fermentation des yaourts et pour mijoter vos aliments.

Peu encombrante, vous pouvez la plier.

Garantie 2 ans.

La chambre de pousse permet de gagner un temps considérable en cuisine. La température se paramètre degré par degré. Le contrôle de l'humidité est optimal, on obtient des résultats fiables et prévisibles.

Le mode Humide offre d'excellents résultats pour les pâtes à pain.

Le mode Sec est très efficace pour de délicieux yaourts ou boissons mis en culture.

Le mode Mijoteuse offre une cuisson douce et lente pour les plats.

- Température de 21 à 90°C.
- Plaque chauffante en aluminium anodisé,
- grille en acier inoxydable,
- bac à eau en aluminium,
- corps renforcé en polypropylène,
- grande fenêtre de visualisation.
- Puissance de 200 W.

Dimensions intérieures (ouvert) : 38 x 32 x 20.5 cm

Dimensions extérieures (ouvert) : 46 x 37 x 27 cm

Dimensions extérieures (plié) : 46 x 37 x 7 cm

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	3,17 kg	Puissance	200 w
-------	---------	-----------	-------

Produit de la même gamme	
0309423277	Chambre de pousse