



Nutri Steam cuiseur vapeur - 2 étages DeJelin

Fabricant: DeJelin

Modèle: D1000

€318,00



DÉSCRIPTION

Multi Cuiseur Vapeur 1700 W. 2 paniers perforés + 1 terrine porc. 600 ml. 2 Maniques + tableau de cuisson 1 livre de recettes 1 séparateur inox.

DeJelin NutriSteam : l'essentiel de la cuisson vapeur

Le NutriSteam est le modèle idéal pour vous initier au monde de la cuisson vapeur. C'est un appareil extrêmement polyvalent, très simple d'utilisation qui ravira vos palais avec ses préparations saines et goûteuses. Ses trois positions de température, sa grande modularité ainsi que sa génération intense et continue de vapeur vous assurent des résultats optimaux pour tous les types de préparations.

Quels sont les avantages du cuit vapeur DeJelin?

- Une génération intense de vapeur

Grace à sa large surface de chauffe, le cuit vapeur DeJelin génère jusqu'à 50 gr de vapeur par minutes. Son système unique à double paroi permet une diffusion homogène de la vapeur jusqu'à 5 étages. La plupart des cuits-vapeur présent sur le marché propose un système d'empilement des paniers perforés sans double parois où la vapeur monte par le centre de l'appareil.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Dans un cuit vapeur classique, le deuxième étage réceptionne moins de vapeur que le premier, et le troisième étage ne chauffe plus assez. Pour éviter cette perte de chaleur Dejelin a conçu des rehausses en Tritan® qui en soutenant les paniers perforés, laissent passer la vapeur par les cotés du cuit-vapeur et non plus uniquement par le centre. Résultat une température uniforme du premier au dernier étage et une cuisson basse température plus rapide que n'importe quel autre cuiseur vapeur.

- Une cuisson à basse température

Avec le cuiseur vapeur Nutristeam de Dejelin, vous pouvez sélectionner la température de cuisson que vous préférez : 80°C pour une cuisson basse température ou 100°C pour une cuisson express. Le cuit vapeur Dejelin est le maître incontesté de la cuisson basse température. Le cuit vapeur Dejelin est l'outil de travail de tous les jours des grands précurseur de la cuisine vivante comme Martine Fallon et [Pol Grégoire](#). La cuisson basse température est un type de cuisson douce qui vous permet de préserver un maximum les nutriments contenu dans vos aliments. Enzyme, minéraux et vitamines sont très sensibles à la chaleur. La cuisson basse température est la technique de cuisson la plus efficace pour bénéficier de tous ces nutriments.

Plus que des vitamines, vous redécouvrirez les saveurs. Avec la cuisson basse température vous obtiendrez des résultats exceptionnels! Un poisson moelleux et fondant, des légumes riches en goût et croquants.

- Un cuit vapeur multifonctionnel

Le cuit vapeur de Dejelin, c'est bien plus qu'un simple cuit vapeur. Grâce à sa terrine en porcelaine il se transforme en Rice cooker. Versez une dose de riz pour une dose d'eau et vous obtiendrez un riz parfait digne des grands restaurants asiatiques. Cette terrine en céramique vous permet aussi de cuire d'autre céréale comme le millet, la semoule de blé où le quinoa.

Sa fonction de maintien au chaud à 60°C vous permet de réchauffer vos plats. Oubliez les mauvaises ondes du micro-onde! Réchauffez vos plats à la vapeur. Le cuiseur vapeur de Dejelin réhydratera vos plats pour plus de saveur. Une fois réchauffé, votre repas restera chaud beaucoup plus longtemps.

Réalisez de délicieux yaourts maison. Equipé d'une cuve bain-marie (accessoire complémentaire) Le cuit-vapeur Dejelin devient une yaourtière. Placez le bain-marie sous le panier perforé, enclenchez le mode continue et sélectionné la température de maintien au chaude 60°C. Le bain marie permet d'obtenir la température idéale pour faire de yaourts : 40°C.

- Un cuiseur vapeur modulable

La modularité du cuiseur vapeur de Dejelin vous permet de cuire tous types d'aliments quelle qu'en soit le volume. Vous pouvez placer un seul panier avec deux rehausses et vous obtiendrez un grand espace de

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		

cuisson qui vous permettra de cuire un poulet entier, un chou fleur ou de grande quantité d'épinard.

Le cuiseur vapeur Dejin s'adapte à vos besoins. Si la famille s'agrandi ou que vous aimez recevoir vous pouvez acheter des rehausses et des bac supplémentaires. Votre cuit vapeur Dejin peut accueillir jusqu'à 5 étages ce qui représente un volume total de 28 litres. Bien plus qu'un cuiseur vapeur, c'est un four vapeur !!!

Dejin a développé de nombreux accessoire pour sa gamme de cuit vapeur afin de répondre au besoin de chacun : cuiseur à oeuf ou asperge, bol saucier, séparateur ou plateaux de service. Tout a été pensé jusque dans le moindre détail pour passer un agréable moment en cuisine et offrir une service impeccable à ses hôtes.

- Facile d'utilisation et ergonomique

Le cuit vapeur Dejin dispose d'un coulissement latéral des plateaux. Pratique pour introduire petit à petite les aliments. Faites glisser un étage d'une main et versez les ingrédients de l'autre. Ce coulissement diminue également les risques de brûlure.

Dejin un cuit vapeur de qualité professionnel

Les cuits vapeur Dejin sont fabriqués en Belgique dans la région du Hainaut. Chaque pièce est assemblée à la main et soigneusement contrôlée par nos techniciens. Dejin c'est un savoir-faire et expertise de plus de 10 ans.

Dejin a sélectionné des matériaux nobles qui respectent votre santé et garantisse la durée de vie de votre appareil

Dejin est si sûre de son cuit-vapeur que la garantie est prolongée de 3 ans.
Bénéficiez de 5 ans de cuisson vapeur sans la moindre inquiétude.

- De l'inox 10/18 issue de la vallée de l'inox en Italie. Un inox sûr et robuste qui résistent très bien dans le temps
- Des rehausses en Tritan® robustes qui ne contiennent ni BPA, ni phtalate
- Un couvercle bombé en verre trempé pour que la vapeur condensée ruisselle sur les cotés et ne dénature pas votre repas

CARACTÉRISTIQUES

Accessoires

Caractéristiques physiques

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Bac à riz



Couleur

Zilver

Nombre de paniers
à vapeur

2

Volume total

1,5 Litres

Courant

Puissance

1700 W

Fonctions

Maintenez-le chaud
automatiquement



Général

Electrique



Réservoir d'eau

Niveau eau visible



L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ