



## Bio Pur cuiseur à vapeur - 3 étages DeJelin

Fabricant: DeJelin

Modèle: D3000

€499,99



### DÉSCRIPTION

Multi Cuiseur Vapeur 1700 W. Idem Integral + Récolteur de jus BIO en inox Réhausse en Tritan 2 séparateurs inox Bain Marie 65 mm inox (au lieu de 40).

### Cuit vapeur DeJelin Bio Pure : La performance d'un four vapeur

Comme tous les cuits vapeur DeJelin, le Bio Pure dispose du système unique à double paroi. Dans un les cuits vapeur traditionnels, la vapeur traverse le centre des paniers pour cuire les aliments disposés dans les paniers supérieurs. Si vous placez un kilo de petit pois dans le premier panier, la vapeur est bloquée et les aliments du deuxième panier ne cuisent pas. Dans un cuit vapeur DeJelin la vapeur traverse les paniers au centre, mais également sur les côtes grâce à la double paroi. Résultat, une diffusion homogène de la vapeur comme dans un fou vapeur.

Ce système vous offre tous les bienfaits d'un mode de cuisson douce tout en gagnant un temps considérable. Avec ses 50 gr de vapeur/minutes vous obtenez une cuisson rapide et douce.

### Bio Pure de DeJelin : un cuiseur vapeur multi fonctionnel

Découvrez jusqu'à 8 types de cuissons différentes

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

1. Cuisson douce expresse à la vapeur : une cuisson saine sans matière et sans surveillance pour des légumes croquants qui préserve toutes leurs saveur et leur bienfaits
2. Hypocuisson à 80°C : un mode de cuisson basse température pour préserver un maximum de nutriments et cuire les poissons
3. Cuisson douce au bain marie : pour fondre du chocolat, réchauffez vos plats en sauce ou cuire du riz comme dans un rice cooker
4. Stérilisation : conserver vos préparation dans des bocaux ou stériliser les ustensiles pour bébés biberons, tétine, ...)
5. Cuisson à l'étouffée. Réalisez de délicieux plat mijoter comme les carbonnades ou le bœuf bourguignon
6. Fermentation 40°C : réaliser vos propre yaourt et fromage. En insérant un étage bain marie sous un panier perforé vous obtenez la température de 40°C. Idéal pour les yaourts !
7. Cuisson par immersion : plongez directement le panier vapeur dans la cuve d'eau. Pratique pour cuire des pates en grande quantité !
8. Cuisson sous vide : le mode de maintien au chaud à 60°C vous permet de cuire sous vide. Glissez votre préparation dans un sachet sous-vide et immergez-le dans la cuve à 60°C. Vos poissons viandes et volailles ne seront jamais aussi tendre

## Un cuit vapeur sain et durable

Dejelin a soigneusement sélectionné les composante de son cuit vapeur. Des matériaux nobles et qui respectent votre santé. Tous nos cuits vapeurs son fabriqué et contrôlé en Belgique. Pour une qualité premium incomparable.

- Les rehausses sont en Tritan® garantie sans bisphénol
- Les panier et autres accessoires sont en inox alimentaire 10/18. Un inox durable qui n'interagit pas avec les aliments et qui permet de ne pas mélanger les saveurs contrairement au plastic.
- UN couvercel en verre trempé bombé qui permet un ruissellement de la condensation sur les côte de l'appareil pour que l'eau n'altère par le goût des aliments
- Une Terrine en porcelaine pour cuire céréales ou plats en sauce

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques physiques

Couleur	Zilver
Nombre de paniers à vapeur	5

### Courant

Puissance	1700 W
-----------	--------

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

Volume total 1,5 Litres

**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

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ