Magasin
Emile Bockstaellaan 412
1020 Bruxelles
Tel: 02/478 78 78

Steylemans

ONLINE
steylemans.be
info@steylemans.be



COOL CONTROL 0.6L NOIR Jura

Fabricant: Jura
Modèle: 24236

€189,00

DÉSCRIPTION

La mousse de lait aérée et fine ou le lait chaud pour les spécialités de café tendance fonctionne parfaitement si le lait est conservé frais à une température de 4 °C avant de le chauffer et de le faire mousser. L'élégante Cool Control Base refroidit le lait jusqu'à 25 °C en dessous de la température ambiante. Lorsqu'une température de 4 °C est atteinte, la base Cool Control maintient le lait en permanence dans la plage de température optimale. Cela évite le gel et économise de l'énergie. Le récipient en acier inoxydable de haute qualité a une capacité de 0,6 litre. La construction inclinée bien pensée permet une utilisation optimale du lait ajouté. Le support en acier inoxydable peut être facilement retiré. Grâce à la fermeture à baïonnette, le récipient en acier inoxydable peut être facilement ouvert, rempli, conservé au réfrigérateur si nécessaire et facilement nettoyé au lave-vaisselle.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir

Courant

Puissance	25 W

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		

Fonctions

Méthode d'échauffement	Électrique

Général

Contenu	0,6 Litres
Electrique	✅
Méthode de préparation	Automatique

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