SANUX



COCINA AL VAPOR

ACERO INOXIDABLE



REF		U/E	EAN
	Conjunto vapor 20cm	4	8429113230500

COCINAR AL VAPOR:

✓ Al cocinar al vapor los alimentos no se recalientan en exceso, preservando sus propiedades y valor nutritivo.

✓ Los alimentos no absorben el agua, no viéndose alterado su sabor ni color.

√ Cocción sin aceites ni grasas.

√ Cocinar al vapor es fácil y limpio.



para permitir la cocción al vapor. Ahora con mayor altura para poder cocinar

asas tubulares de Acero Inoxidable



Todas las piezas son aptas para:

Gas, Eléctrica, Vitrocerámica e INDUCCIÓN

Horno.

Lavavajillas.



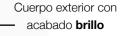












Base termodifusora tricapa Full Induction, 100% Inducción, máximo y homogéneo aprovechamiento del poder calorífico.



