



NOMADE



2 RECIPIENTS



SECTEUR ET 12V



CUISSON ECONOMIQUE



- Cuisson **économique** et **nomade**
- Cuisson en deux temps :
  1. Cuisson **active** : quelques minutes sur la plaque de cuisson, puis
  2. Cuisson **passive** : plusieurs heures dans le contenant isotherme
- Contenant **isotherme** à **double paroi** avec matériau **isolant** haute densité pour une cuisson passive **parfaitement régulée** et **homogène**
- Cuisson dans une cuve **toute inox** fond à 2 épaisseurs pour une **répartition** parfaitement **uniforme** de la chaleur et une qualité gustative assurée
- Utilisation possible d'une seconde cuve capacité 1 litre pour des cuissons combinées.
- Cuves compatibles **tous feux**, y compris **induction**.
- Le couvercle inox permet de préserver la chaleur et de l'enfermer dans les cuves.
- La cuisson passive est **douce**, à **basse température**, respectueuse des aliments qui conservent toutes leurs qualités gustatives et un maximum de nutriments.
- Les aliments sont maintenus à température de dégustation durant plusieurs heures.
- La cuisson passive peut être secondée par un apport de chaleur pour allonger le maintien au chaud, soit sur secteur soit sur connexion 12V (voiture, bateau, camping-car, ...).
- Poignée de transport pour déplacer facilement le produit
- Cuve principale capacité 4L, idéal pour une utilisation familiale



Eco-produit : **90%** de consommation électrique économisée pour le même résultat

**Nomade** : débutez la cuisson à la maison, dégustez en balade, lors d'une sortie, un pique-nique, au travail, ...

Totale sécurité : le thermal cooker peut être laissé **sans surveillance** pour la cuisson passive



Produit	Emballage	Master	PCB	Palettisation
H22 x L 28 x p29 cm 2,97 kg	H 26,5 x L 32 x P 32 cm 3,3 kg	H56 x L 65 x P 34	17 kg	36 produits par palette 3 couches x 3 master