

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/destylator-i-szybkowar-2w1-12-l-p-668.html>



Destylator i szybkowar 2w1 12 L

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-340112 |
| Kod producenta | BR-340112 |
| Kod EAN | 5908277703080 |

Opis produktu

Uniwersalne urządzenie 2 w 1 - destylator i szybkowar, 12 L - chłodnica + odstojnik, stal nierdzewna, do każdego rodzaju kuchenek

- **Uniwersalne urządzenie** - o funkcji destylatora i szybkowaru to oszczędność miejsca, czasu i pieniędzy!
- **Przydatny w kuchni** - szybkowar umożliwia przygotowanie smacznych i zdrowych potraw w krótszym czasie.
- **Do destylacji** - jako destylator pozwoli Ci na destylowanie wody oraz innych związków chemicznych.
- **Aparat destylacyjny** - chłodnica z odstojnikiem ze stali nierdzewnej, zawór, wąż, termometr.
- **Wygoda korzystania** - produkt nadaje się do użycia na wszystkich rodzajach kuchenek: gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych. Dzięki małym rozmiarom bez problemu zmieści się również pod okapem!

Lubisz wielofunkcyjne urządzenia? Koniecznie zapoznaj się z naszą propozycją - szybkowarem i destylatorem w jednym urządzeniu! Dzięki uniwersalności konstrukcji produkt ten sprawdzi się zarówno podczas destylacji wody i innych związków chemicznych, jak i jako naczynie - szybkowar do przygotowywania zdrowych, domowych potraw. Aparat destylacyjny składa się ze specjalnie wyprofilowanej chłodnicy z odstojnikiem ze stali nierdzewnej i zaworem odstojnika, z węża do podłączania odpływu i dopływu wody oraz termometru elektronicznego wspomagającego kontrolę temperatury. Szczelny garnek o pojemności 12 L posłuży Ci również jako szybkowar, w którym w czasie gotowania potraw następuje wzrost ciśnienia, co powoduje wzrost temperatury wrzenia wody i przyspiesza proces gotowania. Niezwykłą zaletą jest dno naczynia, które błyskawicznie pobiera najmniejszą ilość energii, a następnie rozdziela ją równomiernie na całą powierzchnię dna i tam magazynuje, co przyspiesza proces gotowania i wpływa na oszczędność czasu oraz energii, jak i na zmniejszenie ilości substancji wymywanych z potraw. Całość urządzenia wykonana jest ze stali nierdzewnej i przystosowana jest do kuchenek gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych.