

SOLIS Egg Boiler & More

Typ 8272

Multifunktionsgerät für die Zubereitung gekochter und pochierter Eier, Royal Custard, Rührei und Omeletts sowie zum Dämpfen von Gemüse.



Solis



Multifunktional

Geeignet zum Kochen und Pochieren von Eiern oder zur Zubereitung von Rühr-/Spiegelei und zum Dämpfen von Gemüse.



Cool-Touch-Griff

Nehmen Sie alle Eier sicher auf einmal auf, schrecken Sie sie ab und servieren Sie sie direkt.



Für bis zu 7 Eier

Kochen Sie 1 oder bis zu 7 Eier gleichzeitig als Partysnack oder für einen Frühstückstisch mit Familien und Freunden.



Dampföffnung

Der transparente Deckel hat eine Öffnung, um Dampf abzulassen und eine perfekte Zubereitung zu gewährleisten.



Kocheinsatz

Verbessertes Einsatz zum Kochen von pochierten Eiern, Omeletts und Dämpfen von Gemüse.



LED-Bedienknopf

Mit nur einem Drehknopf schalten Sie das Gerät ein und aus und stellen die Kochzeit für weich- bis hartgekochte Eier ein.



Eigenschaften

- + In einem versteckten Aufbewahrungsfach kann man ein nicht verwendetes Kabel aufwickeln.
- + Überhitzungsschutz
- + Rutschfeste Gummifüße zur sicheren Verwendung
- + Tonsignal, wenn der Gar- oder Dämpfvorgang abgeschlossen ist
- + Zubehör: Kocheinsatz, Eiereinsatz und Messbecher mit Eierstecher.

Technische Daten

Artikelnr.: 97793 (SEV) / 97794 (SCH)

Material: Edelstahl | Kunststoff

Leistung: 400 W

Gewicht: 900 g

Abmessungen: 17 x 16 cm
(B x H x T)

EAN: 7611210977933 (SEV)
7611210977940 (SCH)

So Swiss, so Solis.