



## Gaine de cuisson

Pour des préparations savoureuses avec moins de gras !

- système de cuisson fermée
- gaine ajustable à la longueur voulue
- évacuation sûre de l'air chaud grâce à la valve OptiVit
- pour garder le four propre - plus besoin de nettoyer

### Exemples d'utilisation :

- convient pour les légumes croquants, les poissons tendres, les viandes juteuses comme le Kassler, le rôti en croûte et le poulet ou la cuisine végétarienne



Gaine de cuisson

Produit	Modèle	Dimensions	Couleur	Conditionné	Numéro de fabricant	Code
Gaine de cuisson		(Ø)310 mm x (L)3 m			4008871209672	9540359