

CHAMBRE DE POUSSE

Des résultats professionnels chez soi

Tout le monde peut désormais profiter des avantages des outils de Chefs et de professionnels, dans un appareil élégant, silencieux et qui ne prend pas de place pour le ranger chez soi.



Un appareil aux multiples usages : chambre de pousse et yaourtière

La chambre de pousse Brod & Taylor se positionne à la température idéale pour le contrôle de la levée des préparations et offre des résultats rapides et d'une qualité exceptionnelle.

Le mode Humide offre des résultats fiables pour les pâtes à pain. Le mode Sec est utilisé pour de délicieux yaourts mis en culture.

Avec la chambre de pousse il est possible de faire :

- Toutes les pâtes au levain
- Toute la pâtisserie et viennoiserie
- Des pizzas
- Des fromages frais
- Des yaourts
- Du Kefir
- Du beurre
- Du chocolat fondu, ...