



Mode humide, chambre de pousse



Mode sec, yaourtière

La chambre de pousse permet de gagner un temps considérable en cuisine. La température se paramètre degré par degré, le contrôle de l'humidité est optimal, on obtient des résultats fiables et prévisibles.

Au-delà de sa fonction de base pour faire lever les pâtes au

levain, la chambre de pousse est également parfaite en tant que yaourtière, et pour la maturation du fromage doux et la fermentation des aliments probiotiques sains tels que le kombucha, le kéfir et le tempeh.

Elle fonctionne à moins de 2 centimes d'électricité par heure. Une solution économique et en

respect avec la planète pour cuisiner chez soi.

Les personnes soucieuses de leur santé et de leur bien-être peuvent faire leurs plats, yaourts, pains,... maison et contrôler ainsi les ingrédients utilisés.



### Peu encombrant

La chambre de pousse se replie à plat pour le stockage. C'est le seul appareil de comptoir qui se plie en quelques secondes pour un rangement facile.

De plus, il n'y a pas besoin d'équipement spécial pour utiliser la chambre de pousse.

## Caractéristiques Techniques

Température : de 21 à 90°C

Plaque chauffante en aluminium anodisé

Grille en acier inoxydable

Bac à eau en aluminium (humidité 60-80%)

Corps renforcé en polypropylène

Grande fenêtre de visualisation

Voltage : 220-240V~, 50Hz

Puissance : 200 W

Dimensions intérieures (ouvert) : 38 x 32 x 20.5 cm

Dimensions extérieures (ouvert) : 46 x 37 x 27 cm

Dimensions extérieures (plié pour rangement) : 46 x 37 x 7 (h) cm

Poids : 3.17 kg

Garanti 2 ans