

Low Carb Reiskocher

Weniger Kohlenhydrate im Reis

Der Reiskocher der neuesten Generation bietet ein Low Carb-Programm, um den Kohlenhydratgehalt zu reduzieren und somit die Kalorienaufnahme zu minimieren. Diese innovative Technologie trennt den Reis vom Kochwasser (reich an Stärke) und ist für die meisten weissen Reissorten geeignet. Beim Kochen wird ein Teil der Stärke (Kohlenhydrate) mit Kochwasser verdünnt und in der speziellen Auffangschale gesammelt. Der Reis wird danach im Dampfmodus fertig gegart. Die Kalorienaufnahme wird dadurch auf ein Minimum reduziert.



Kochen & Backen
Königliches Gelingen



Merkmal

Der Reiskocher der neuen Generation bietet ein Low Carb Programm, um den Kohlenhydratgehalt in weissem Reis zu reduzieren und somit die Kalorienaufnahme zu minimieren

6 Funktionen stehen zur Auswahl
Touchscreen-Bedienfeld mit LED-Display

Herausnehmbarer Garbehälter mit Antihaftbeschichtung und Messskala

Warmhaltefunktion

Programm für Kochstartverzögerung

Umfangreiches Zubehör inklusive

Nutzen

Diese Technologie ist für die gängigen weissen Reissorten geeignet. Beim Kochen wird ein Teil der Stärke (Kohlenhydrat) mit Kochwasser verdünnt und in der speziellen Auffangschale gesammelt. Der Reis wird danach im Dampfmodus fertig gegart.

Low Carb Garen (35 Min.) oder konventionelles Kochen (50 Min.) von weissem Reis, Wildreis-Mix (50 Min.), Suppen (60 Min.), Kochstartverzögerung, Warmhaltefunktion.

Fassungsvermögen von 1 Liter für 4 Portionen.
Spezial-Auffangschale für Low Carb Garen.

Automatisch oder manuell bis zu 12 Stunden.

Kann bis zu 24 Stunden verzögert werden.

Garbehälter, Schälchen, Messbecher, Löffel.

Artikelnummer	B00131	EAN Code	7640184595638
Verkaufseinheit	6 Stück	Farbe	Weiss
Verpackung	Farbige Kartonschachtel	Gewicht (net)/Kabellänge	2.3 kg / 1.2 m
Leistung	350 Watt	Verpackungsmasse (BxHxT)	275 x 260 x 265 mm
Produktgrösse (BxHxT)	210 x 210 x 224 mm	UVP (zzg. 0.60 vRG)	CHF 99.–

