

# PHILIPS

## 4-in-1- vauvanruoanvalmistin

Höyrytä, sekoita, sulata ja lämmitä

Terveellistä höyryttämistä

Höyrytä ja sekoita samassa astiassa

Vieroitusvinkkejä ja reseptejä



SCF875/02



## Ravitsevää vauvanruokaa vaivatta

Ravitsevalla ruualla on tärkeä merkitys lapsen terveessä kehityksessä. Philips Avent -ruoanvalmistimella valmistat helposti lapsellesi sopivia aterioita.

### Helppo ratkaisu vauvan ateriahetkiin

- Selkeä merkkiäänäni
- Konepesun kestävä kannu ja terä, helppokäyttöinen vesisäiliö
- Valmista neljä ateriaa yhdellä kertaa – kannun tilavuus 1 000 ml
- Kätevä astia sekä höyryttämiseen että sekoittamiseen
- Höyrytä, sekoita, sulata ja lämmitä itse valmistamasi ateriat

### Terveellistä höyryttämistä

- Valmista ruokaa terveellisesti höyryttämällä

### Sopivia ruokia lapsen jokaiseen kehitysvaiheeseen

- Soseista kiinteämpään purutuntumaan – sopiva koostumus kaikkiin vaiheisiin

### Ammattilaisten ohjeita ja reseptejä

- Tohtori Emma Williamsin herkulliset reseptit ensimmäisiin kiinteään ruoan kokeiluihin
- Terveellisiä reseptejä, hauskoja videoita ja hyödyllisiä vinkkejä

# Kohokohdat

## Ainutlaatuinen höyrytstekniikka



Höyryttäminen on terveellinen tapa laittaa ruokaa. Ainutlaatuinen tekniikkamme kierrättää höyryä alhaalta ylös, mikä varmistaa, että kaikki ainekset kypsyvät tasaisesti kiehumatta. Maku, rakenne ja keitinliemi säilyvät prosessin läpi.

## Höyrytä, käännä ja sekoita



Kaikki, mitä tarvitset ravinteikkaan vauvanruoan tekemiseen, löytyy yhdestä astiasta. Kun olet höyryttänyt ainekset, nostat vain kannun pois, käännät sen ympäri ja lukitset paikalleen, niin voit sekoittaa ruoan haluamaasi koostumukseen.

## Ruokaa jokaiseen vieroituksen vaiheeseen



Soseuta hedelmiä ja kasviksia, yhdistele eri ainesosia, kuten lihaa, kalaa ja palkokasveja, tai tarjoa rakenteeltaan kiinteämpiä ruokia: 4-in-1-vauvanruokakone on apunasi lapsen kaikissa kasvuvaiheissa.

## Ainutlaatuinen 4-in-1-laite



4-in-1-vauvanruoanvalmistimella teet terveellistä kotiruokaa lapsellesi – etkä tarvitse kuin yhden astian. Voit tarjota ruoan heti tai laittaa sen talteen säiliössä ja lämmittää myöhemmin helppokäyttöisen lämmitys- ja sulatustoiminnon avulla.

## Herkullisia ja terveellisiä reseptejä

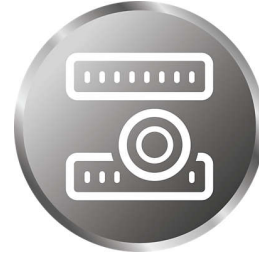


Lasten ravitsemusasiantuntija, tohtori Emma Williams on auttanut meitä kokoamaan vieroitusneuvoja sekä luomaan herkullisen raikkaita reseptejä, joiden avulla voit antaa lapsellesi hyvän alun terveellisiin syömätottumuksiin.

## Useita aterioita kerralla

4-in-1-vauvanruoanvalmistimen avulla säästät aikaa ja voit toimia keittiössä suunnitelmallisesti. Kannun tilavuus on 1 000 ml, joten voit valmistaa kerralla jopa neljä ateriala. Kun tarjoat yhden aterian, voit laittaa loput kolme talteen jääkaappiin tai pakastimeen odottamaan tulevia ruokailuja.

## Helppo puhdistaa



4-in-1-vauvanruoanvalmistimen käytännöllisyys ei rajoitu pelkästään ruoan valmistusvaiheeseen. Kannun ja terän voi pestä tiskikoneessa, ja avoin vesisäiliö on helppo puhdistaa ja täyttää, joten pääset käyttämään kokkailuissasi joka kerta puhdasta höyryä.

## Lataa ja lue lisää



Lataa sovellus, niin saat runsaasti hyviä vinkkejä kiinteiden ruokien aloittamiseen. Terveelliset ja helpot reseptit on suunniteltu sopiviksi kasvavan lapsesi eri ikävaiheisiin. Lue selkeitä ja innostavia kokkausohjeita, katso hauskoja ja informatiivisia videoita ja tutustu hyödyllisiin vinkkeihin, joiden avulla kiinteiden ruokien maistelu alkaa sujua mukavasti.

## Valmis-merkkiäni

Sinun ei tarvitse tarkkailla ruokaa sen valmistuessa. Selkeä merkkiäni kertoo, kun ruoka on valmista. Tämän jälkeen vain käännät kannun, sekoitat sisällön ja tarjoat aterian tai säästät sen myöhempää ruokailua varten.

# Tekniset tiedot

## Tekniset tiedot

Johdon pituus: 70 m

Kapasiteetti: 1 l / höyrytys, kiinteä ruoka,

720 ml / sekoittaminen, nesteet

Jännite: 220-240 V, 50-60 Hz

Virrankulutus: 400 W

Turvallisuusluokitus: Luokka 1

## Alkuperämaa

Kiina

## Mukana tulevat lisätarvikkeet

Lasta

Reseptivihko

Säilytysastia (120 ml)

## Kehitysvaiheet

Vaihe: Yli 1 vuosi, 6-12 kuukautta, Yli 6 kuukautta

