

PHILIPS

EasyPappa 4-in-1

Cuoci, frulla, scongela e riscalda

Cottura a vapore sana

Cuoci e frulla in un unico recipiente

Consigli e ricette per lo svezzamento



SCF875/02



Pasti nutrienti senza fatica per il tuo bimbo

Siamo consapevoli che gli alimenti sani sono fondamentali per lo sviluppo corretto del tuo bimbo. Il robot per pappe Philips Avent ti aiuta a preparare con facilità pasti salutari fatti in casa specifici per le esigenze del tuo bimbo.

Preparazione semplice della pappa

- Notifica con segnale acustico
- Recipiente e lama lavabili in lavastoviglie e serbatoio dell'acqua facilmente accessibile
- Cuoci fino a quattro pasti contemporaneamente nel recipiente da 1000 ml
- Cuoci e frulla, tutto in un pratico contenitore
- Cuoci a vapore, frulla, scongela e riscalda le pappe fatte in casa

Cottura a vapore sana

- Esclusivo sistema di cottura a vapore per alimenti sani

Prepara i pasti del tuo bimbo ad ogni stadio della sua crescita

- Dalle pappe omogeneizzate a quelle più consistenti, per ogni fase dello svezzamento

Aiuto professionale e ricette selezionate

- Gustose ricette per lo svezzamento della D.ssa Emma Williams
- Scopri ricette complete, video divertenti, suggerimenti e trucchi

In evidenza

Esclusiva tecnologia a vapore



La cottura a vapore è un metodo sano per cuocere i cibi. La nostra tecnologia di cottura permette la circolazione del vapore dal basso verso l'alto, consentendo a tutti gli ingredienti di cuocersi in modo uniforme, ma senza bollirli. In questo modo, la bontà, la consistenza e i liquidi di cottura vengono mantenuti per la frullatura.

Cuoci a vapore, capovolgi e frulla



Avrai a disposizione tutto il necessario per preparare pappe nutrienti in un unico recipiente. Una volta che gli ingredienti sono cotti al vapore, tutto quello che devi fare è sollevare il recipiente, capovolgerlo e bloccarlo in posizione, in modo da frullare il contenuto fino alla consistenza desiderata.

Pappe per lo svezzamento



Da frutta e verdura finemente frullate a mix di vari ingredienti come carne, pesce e legumi, fino a zuppe più dense: il nostro EasyPappa 4-in-1 ti affianca in ogni fase dello svezzamento.

Esclusivo design 4 in 1



EasyPappa 4 in 1 ti consente di preparare pappe salutari in un unico recipiente. Puoi servire la pappa subito oppure conservarla nel recipiente incluso, riscaldandola successivamente oppure utilizzando le pratiche funzioni di scongelamento e riscaldamento.

Ricette gustose e nutrienti

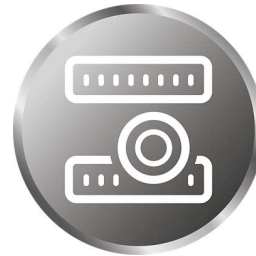


Grazie alla collaborazione della nutrizionista dell'infanzia Emma Williams, ti offriamo consigli e ricette per pappe fresche e gustose per lo svezzamento, per un'alimentazione salutare fin da piccoli e abitudini alimentari eccellenti per tutta la vita.

Più pasti insieme

EasyPappa 4 in 1 ti consente di risparmiare tempo prezioso e pianificare al meglio la tua giornata. Il recipiente ha una capienza di 1000 ml, ideale per preparare fino a quattro pasti quotidiani. Dai una porzione al tuo bambino e metti in frigo o nel congelatore le tre parti restanti.

Facile da pulire



Anche dopo la cottura delle pappe, EasyPappa 4 in 1 continua a rivelarsi molto pratico. Il recipiente e le lame possono essere lavate in lavastoviglie e il design aperto consente pulizia e riempimento facili, per cucinare sempre con vapore pulito.

Scarica e scopri di più



Scarica l'applicazione per ottenere consigli sullo svezzamento del tuo piccolo. Trova ricette facili e nutrienti che accompagnano la crescita del tuo bambino. Leggi le guide passo-passo sulla preparazione, guarda divertenti video informativi e scopri molti consigli utili che semplificheranno lo svezzamento.

Emette un segnale quando è pronto

Non è necessario aspettare o restare a guardare. Un segnale acustico avvisa quando il cibo è cotto. Non dovrai fare altro che capovolgere il recipiente, frullare e servire la pappa o conservarla per il prossimo utilizzo.

Specifiche

Fasi di sviluppo

Stadio: Più di 1 anno, Da 6 a 12 mesi, 6 mesi +

Specifiche tecniche

Cord length: 70 m

Paese di origine

China

Accessori inclusi

Spatola

Ricettario

Recipiente per la conservazione (120 ml)

Specifiche tecniche

Capacità: 1 L per la cottura a vapore, alimenti solidi, 720 ml per frullare, liquidi

Specifiche tecniche

Voltage: 220-240 V, 50-60 Hz

Power consumption: 400 W

Safety Classification: Classe 1

