

## Vaporera Jamie Oliver

900 W

con baño María

Potenciador del sabor

HD9132/00



## Conserva lo bueno

### Vaporera con potenciador del sabor

"La cocción al vapor es una forma fantástica de cocinar. Mantiene todos los nutrientes de los alimentos, y todos los jugos y sabores de los ingredientes se distribuyen al cocinar". Jamie O.

#### **Una de las formas más fáciles de cocinar un menú de una vez**

- Capacidad de 9 l y bandeja extraíble para acomodar un pollo entero
- Bandeja para cocer huevos al vapor
- Recipiente baño María de 2,5 l con orificios de ventilación para evitar quemaduras

#### **Una forma saludable de cocinar menús sabrosos**

- Conserva todos los nutrientes de la comida durante la cocción
- Potenciador del sabor: una infusión de deliciosas hierbas en la comida

#### **Inspírate para crear menús más frescos**

- Recetas exclusivas de Jamie Oliver para inspirarte
- Visita [www.philips.com/jamieoliver](http://www.philips.com/jamieoliver) para obtener más consejos

#### **Una gama de accesorios diseñada de forma inteligente**

- Recipientes de vapor apilables para un almacenamiento compacto
- Temporizador de 60 minutos con señal de listo y desconexión automática
- Protección contra calentamiento excesivo y hervido sin agua

# Destacados

## Recipiente baño María de 2,5 l



Con un gran recipiente baño María de 2,5 l para sopas, postres y salsas deliciosos, esta vaporera permite preparar una gran variedad de platos. Se ha diseñado con orificios de ventilación para cocinar de forma segura y que no te quemes los dedos.

## Potenciador del sabor



El exclusivo potenciador del sabor realza el sabor con deliciosos aromas de hierbas y especias, convirtiendo la cocina al vapor en un placer para el paladar. Simplemente introduce en el potenciador las hierbas y especias que te gusten y deja que el vapor se encargue del resto. El calor del vapor libera el delicado aroma de las hierbas y especias, que se mezclan profundamente con los alimentos ofreciendo sabores deliciosos.

## Recipientes apilables



Los recipientes de cocción al vapor están numerados, puedes ver el número en el asa de cada bandeja. El recipiente inferior es el 1, el

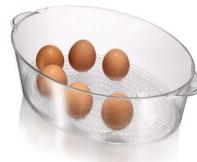
intermedio el 2 y el superior el 3. Usa uno, dos o tres recipientes al cocinar al vapor y asegúrate de colocar los recipientes con los números más altos encima del recipiente 1. Después de utilizarlos, puedes apilar los recipientes y almacenarlos en menos espacio.

## Temporizador de 60 minutos



El temporizador manual de 60 minutos no puede ser más sencillo. Solo tienes que girar el dial al número de minutos que vas a cocinar al vapor y podrás irte y dejar que la vaporera haga todo el trabajo. La mayoría de verduras se cocinan perfectamente al vapor en 10 - 20 minutos y, después de probar un par de veces, encontrarás el tiempo más adecuado a tus gustos. La vaporera se apaga automáticamente después de que transcurra el tiempo de cocción al vapor establecido.

## Bandeja para cocer huevos al vapor



No importa la comida del día que estés preparando (desayuno, almuerzo o cena), hay muchas formas de utilizar esta práctica vaporera. Esta bandeja para cocer huevos al vapor es realmente útil, ya que te ayuda a preparar huevos con la yema líquida por la mañana para empezar el día de forma saludable y nutritiva. Recuerda hacer un

pequeño orificio en cada huevo (puedes usar un imperdible) y colocar los huevos en la bandeja con el orificio hacia arriba.

## Recetas exclusivas de Jamie Oliver



Cada producto de la gama Herramientas de Jamie de Philips incluye recetas exclusivas de Jamie para ayudarte a preparar una gama de platos sencillos y frescos que encantarán a toda la familia.



[asimpleswitch.com](http://asimpleswitch.com)

## Distintivo verde de Philips

Los productos ecológicos de Philips pueden reducir los costes, el consumo energético y las emisiones de CO<sub>2</sub>. ¿Cómo? Ofrecen una mejora medioambiental significativa en una o varias de las áreas ecológicas centrales de Philips: consumo eficiente, embalaje, sustancias peligrosas, peso, reciclaje y deshecho y durabilidad.

# Especificaciones

## Especificaciones de diseño

**Material:** Plástico

**Color(es):** Blanco estrella y azul horizonte

## Accesorios incluidos

Rejilla para huevos

Recipiente de preparación al vapor XL: 2,5 L

## Especificaciones generales

**Patas antideslizantes**

**Piloto de encendido**

**Indicador de nivel de agua**

**Protección contra calentamiento excesivo y**

**hervido sin agua**

## Especificaciones técnicas

**Potencia:** 900 W

**Voltaje:** 220 - 240 V

**Frecuencia:** 50/60 Hz

**Longitud del cable:** 100 cm

**Capacidad (máxima):** 2,5/2,6/3,5 L

**Capacidad del depósito de agua:** 1,1 L

## Dimensiones y peso

**Dimensiones del embalaje (L. x An. xAl.):** 30,5 x 30,5 x 33,8 cm

**Dimensiones del producto (L. x An. xAl.):** 360,4 x 252,8 x 433,9 mm