

PHILIPS

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 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



asimpleswitch.com

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

Distintivo verde de Philips

Los productos ecológicos de Philips pueden reducir los costes, el consumo energético y las emisiones de CO2. ¿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. × An. ×Al.): 30,5 x 30,5 x 33,8 cm

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

