

Witt BY UCHICOOK Steam Grill



Med en Witt BY UCHICOOK Steam Grill opnås samtidig grillning og dampning, hvilket ikke blot garanterer et saftigt og mørt resultat, men som også reducerer tilberedningstiden, bevarer næringsstofferne samt sikrer den ultimative umami-smag.

- Samtidigt dampning + grillning
Når der hældes vand ned i grillens omkringliggende rende, griller og damper steam grill samtidigt.
- Saftigt og mørt
Hvis fisk og magert kød oversteiges, bliver det sejt og tørt. Ved dampning + grillning bevares saften i kødet. Resultatet er et saftigt og mørt stykke kød.
- Forkorter tilberedningstiden
Ved brug af steam grill kræves kun en tredjedel af den almindelige tilberedningstid.
- Minimerer lugt og stegeos
Når du dampgriller under låg, kan du tilberede fisk uden at bekymre dig om, at køkkenet fyldes med lugt eller stegeos.
- Reducerer fedtindhold
Fedtet løber ned i grillens riller og ned i den omkringliggende rende, hvorved madens fedtindhold reduceres.
- Maksimal kompatibilitet
Witt BY UCHICOOK er kompatibel med masseplader, gas, Hi-Light samt induktion.

SÅDAN FUNGERER GRILLNING MED DAMP

- Grillen er lavet af 13 mm tyk aluminiumsplade, som holder på varmen.
- Ved at holde låget lukket under tilberedningen kan du opnå det ideelle møre og saftige resultat.

SPECIFIKATIONER

Produktmål:
Eksterne Dimensioner (B x L x H): 40 x 21,5 x 12,5 cm (med låg)
Stegeflade (B x L): 23 x 15,8 cm

Materiale:
Stegeflade: 13 mm aluminium
Indvendig overflade: Slip-let overflade af fluororesin
Låg: Hærdet glas og rustfrit 18-8 stål
Håndtag: Varmefast melamin
PFOA FRI