

poi la **funzione Turbo** è possibile accelerare la cottura dei cibi, risparmiando fino al 40% di tempo!

La **funzione sous vide**, ideale per carne, pesce, verdure, uova in camicia e altro, riscalda l'acqua ed è in grado di mantenerla per il tempo prescelto a una temperatura precisa e costante compresa tra 24°C e 90°C. La rastrelliera per cottura sous vide, inclusa nella confezione, è molto utile per posizionare le singole porzioni nell'acqua e tenerle separate, in modo da avere una cottura uniforme e a puntino.

La **funzione slow cook cottura lenta**, perfetta per zuppe, sughi e carne, propone due impostazioni di calore – High e Low – proprio come nelle Crockpot tradizionali.

Questa Multicooker ha una capacità di **5,6 litri**, ideale per preparare per oltre 7 persone, è dotata di **pannello digitale con display** e barra di stato di riscaldamento, di **timer** per ritardare la partenza e di **funzione per mantenere in caldo** le pietanze quando sono pronte.

La pulizia infine è facilissima perché la pentola antiaderente è lavabile in lavastoviglie; oltre alla rastrelliera per la cottura sottovuoto, la confezione include un cucchiaino per mescolare e una griglia per la cottura a vapore.

