

LA CUISSON IDÉALE

Utiliser les étages du cuiseur de manière judicieuse

- ✓ Placer, dans la partie inférieure, les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, tels que les pommes de terre ou les carottes.
- ✓ Disposer, dans les niveaux supérieurs, les aliments à cuisson plus rapide, comme le poisson, le brocoli ou les courgettes.
- ✓ La vapeur s'élevant naturellement, les étages supérieurs bénéficient d'une chaleur plus douce, garantissant ainsi une cuisson homogène et adaptée à chaque ingrédient.

Puissance
1200WCapacité
6L**MEDEK**

~~79,99~~
39,99
dont 0,30 €
d'éco-participation

Multicuiseur

- Panneau de commande intelligent à boutons (affichage LED)
- 12 programmes
- Inclus : verre doseur, cuillère à riz
- Garantie légale 2 ans

Puissance
1000WCapacité
2.8LTempérature
jusqu'à
150°C**ARTHUR MARTIN**

~~59,99~~
24,99
dont 0,58 €
d'éco-participation

Cuiseur à riz

- Bol amovible et couvercle compatible lave vaisselle
- Fonctions : cuisson et maintien au chaud
- Garantie légale 2 ans

Puissance
1600W Puissance grill 800W Capacité 33L Température jusqu'à 240°C

15 ANS

Moulinex

**10€
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~99,99~~
89,99
dont 2,05 €
d'éco-participation

**Mini Four**

- Thermostat jusqu'à 240°C
- 6 modes de cuisson
- Minuteur jusqu'à 120 min
- Accessoires : grille réversible, lèche frites
- Garantie légale 2 ans

Toutes nos actions pour mieux manger, en magasin et sur carrefour.fr

