



▶ Garnek wewnętrzny

- ✓ Ceramika
- ✓ Pojemność: 1,25 litra



▶ Obróbka

- ✓ Czekolada pełnomleczna
- ✓ Czekolada gorzka
- ✓ Czekolada biała



Delikatne podgrzewanie bez przypalania nawet 1,25 litra czekolady – pełnomlecznej, gorzkiej lub białej.

- Moc przyłączeniowa: 0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Zakres temperatury: 40 °C do 58 °C
- Sterowanie: Pokrętko
- Garnek wewnętrzny: Ceramika
- Pojemność: 1,25 l
- Lampka kontrolna: Tak
- Przystosowane do: Czekolada pełnomleczna
- Czekolada biała
- Czekolada gorzka
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm
- waga: 2 kg