



## WMF Dämpfer mit Glasdeckel, 20 cm

Art.-Nr.: 07.2090.9990

74,95 €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 99,99 €, inklusive 19% MwSt.)

**Am Lager: sofort versandfertig**

### Beschreibung:

WMF Dämpfer mit Glasdeckel, 20 cm. Durch einen Gemüsedämpfer wird das Gemüse schnell, einfach und mit dem wenigsten Fettgehalt zubereitet. Im Gegensatz zum Kochen, hilft dämpfen auch dabei die wichtigen Nährstoffe beizubehalten. Mit einem Dampfgerar wird Kochen zur Wellnesskur: Den Zutaten schenkt er vollstes Aroma, dem Küchenchef nimmt er Arbeit ab. Und das funktioniert ganz leicht. Der Dampfgerar ist ein geschlossenes System für den Herd. In den unteren Teil, den Bräter, füllen Sie eine kleine Menge Wasser oder Fond und legen die Zutaten nebeneinander auf das Garblech. Für beide Garbleche gibt es jeweils zwei Trennstege. Ein Deckel schließt die kleine Garküche luftdicht ab. Jetzt haben Sie Pause. Das Wasser beginnt zu sieden, Dampf steigt auf. Fisch, Fleisch, Gemüse werden gar, ohne mit dem Wasser in Berührung zu kommen. Nichts brennt an oder trocknet aus, und im Dampf bleiben die Vitamine weitgehend erhalten.

Passend dazu



WMF Vitalis Aroma Dampfgarer rund

149,- €\*



Rösle Dämpfer ELEGANCE

69,95 €\*

★★★★★ (2)



Emile Henry Papilloteform in granatapfel

99,- €\*

★★★★★ (1)

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten