

CHAMBRE DE POUSSE

Des résultats professionnels chez soi

Tout le monde peut désormais profiter des avantages des outils de Chefs et de professionnels, dans un appareil élégant, silencieux et qui ne prend pas de place pour le ranger chez soi.



Un appareil aux multiples usages : chambre de pousse, chambre de fermentation / yaourtière, et mijoteuse.

La chambre de pousse Brod & Taylor se positionne à la température idéale pour le contrôle de la levée des préparations et offre des résultats rapides et d'une qualité exceptionnelle.

Le mode Humide offre des résultats fiables pour les pâtes à pain. Le mode Sec est utilisé pour de délicieux yaourts mis en culture.

Avec la chambre de pousse il est possible de faire :

- Toutes les pâtes au levain
- Toute la pâtisserie et viennoiserie
- Des pizzas
- Des fromages frais
- Des yaourts
- Du Kefir, Kombucha, ...
- Du beurre
- Du chocolat fondu, ...



Chambre de pousse

La chambre de pousse permet de gagner un temps considérable en cuisine. La température se paramètre degré par degré, le contrôle de l'humidité est optimal, on obtient des résultats fiables et prévisibles.

Au-delà de sa fonction de base pour faire lever les pâtes au levain, la chambre de pousse est également parfaite en



Fermentation, yaourtière

tant que yaourtière, et pour la maturation du fromage doux et la fermentation des aliments probiotiques sains tels que le kombucha, le kéfir et le tempeh.

On peut également l'utiliser comme mijoteuse, pour des plats qui nécessitent une cuisson douce et lente.

Elle fonctionne à moins



Mijoteuse (slow cooking)

de 2 centimes d'électricité par heure. Une solution économique et en respect avec la planète pour cuisiner chez soi.

Les personnes soucieuses de leur santé et de leur bien-être peuvent faire leurs plats, yaourts, pains,... maison et contrôler ainsi les ingrédients utilisés.



Peu encombrant

La chambre de pousse se replie à plat pour le stockage. C'est le seul appareil de comptoir qui se plie en quelques secondes pour un rangement facile.

De plus, il n'y a pas besoin d'équipement spécial pour utiliser la chambre de pousse.

Caractéristiques Techniques

Référence : FP-205

Température : de 21 à 90°C

Plaque chauffante en aluminium anodisé

Grille en acier inoxydable

Bac à eau en aluminium (humidité 60-80%)

Corps renforcé en polypropylène

Grande fenêtre de visualisation

Voltage : 220-240V~, 50Hz

Puissance : 200 W

Dimensions intérieures (ouvert) : 38 x 32 x 20.5 cm

Dimensions extérieures (ouvert) : 46 x 37 x 27 cm

Dimensions extérieures (plié pour rangement) : 46 x 37 x 7 (h) cm

Poids : 3.17 kg

Garanti 2 ans