

Link do produktu: <https://factory-outlet.pl/wielofunkcyjny-garnek-szybkwaw-cosori-cmc-co601-9w1-57l-p-1699.html>

Wielofunkcyjny garnek Szybkwaw COSORI CMC-CO601 9w1 5.7L

Cena	219,00 zł
Numer katalogowy	0810123671212
Kod producenta	0810123671212
Kod EAN	0810123671212
Marka	Cosori
Kolor dominujący	srebrny/szary
Wysokość produktu	31.7
Waga produktu	5.4
Bezpieczeństwo	automatyczny wyłącznik
Informacje o bezpieczeństwie	CE
Pojemność	5.7
Funkcje urządzenia	opóźniony start
EAN (GTIN)	0810123671212
Model	CMC-CO601-SEU
Szerokość produktu	34
Głębokość produktu	32
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	6.72
Załączone wyposażenie	1 x przewód zasilający
Moc	1100
Komunikacja	wyświetlacz
Liczba programów	13
Kod producenta	0810123671212

Opis produktu

STAN TOWARU : POWYSTAWOWY, DOKŁADNIE SPRAWDZONY PRZEZ AUTORYZOWANY SERWIS, 100% SPRAWNY, STAN TECHNICZNY I WIZUALNY BARDZO DOBRY, W ZESTAWIE BRAKUJE RUSZTU, DOKŁADNY STAN TOWARU ORAZ JEGO WYPOSAŻENIE UKAZANE NA REALNYCH ZDJĘCIACH NASZEJ AUKCJI, BRAK INSTRUKCJI OBSŁUGI W JĘZYKU POLSKIM, OPAKOWANIE ORYGINALNE ZE ŚLADAMI MAGAZYNOWANIA

PRODUKT OBJĘTY 12 MIESIĘCZNĄ GWR.

CENA KATALOGOWA: 499zł.

OSTATNIE ZDJĘCIA POKAZUJĄ STAN FAKTYCZNY TOWARU.

COSORI szybkowar 9w1 wielofunkcyjny

Szczegóły techniczne

- **Marka:** COSORI
- **Model:** CMC-CO601
- **Kolor:** czarny
- **Wymiary opakowania:** 37,79 x 33,29 x 32,2 cm; 5,4 kg
- **Pojemność:** 5,7 Litry
- **Moc (W):** 1100 W
- **Napięcie:** 220 Volty
- **Materiał:** Stal nierdzewna
- **Automatyczne wyłączenie:** Tak
- **Funkcje specjalne:** Ustawienie utrzymywania ciepła, Możliwość mycia w zmywarce
- **Waga przedmiotu:** 5,4kg

Cosori Pressure Cooker - Twój klucz do smacznych i zdrowych posiłków każdego dnia!

□ **Cosori Pressure Cooker** to idealne rozwiązanie dla osób prowadzących intensywny tryb życia. Dzięki pojemności **5,7 litra**, szybkowar ten pozwala na **błyskawiczne i łatwe przygotowanie różnorodnych potraw**, takich jak zapiekanki, gulasze, zupy, jogurt czy ryż. Ciesz się pysznymi, domowymi posiłkami bez konieczności spędzania godzin w kuchni.

□ **Gotowanie w hermetycznym Cosori Pressure Cooker** zapewnia **głębszy i bardziej skoncentrowany smak**, zachowując aromaty, smaki i witaminy, które często ulatniają się przy tradycyjnych metodach gotowania. Dzięki zaawansowanej technologii zatrzymującej **100% pary**, potrawy są gotowe nawet do **70% szybciej**, co przekłada się na oszczędność czasu i energii.

□ W dzisiejszym zabieganym świecie, **utrzymanie zdrowej diety może być wyzwaniem**. Cosori Pressure Cooker ułatwia to zadanie, dostarczając codziennie **zdrowe i odżywcze posiłki dla całej rodziny**. Niezależnie od napiętego harmonogramu zawodowego i rodzinnych zobowiązań, możesz cieszyć się pełnowartościowymi posiłkami, które wspierają Twoje zdrowie i dobre samopoczucie.





□ Jedno narzędzie kuchenne, wiele możliwości

Cosori Pressure Cooker to urządzenie 9-w-1 z 14 spersonalizowanymi programami, w tym gotowanie pod ciśnieniem, ryż, powolne gotowanie, jogurt, opiekanie, gotowanie na parze, sous vide, wywar i podgrzewanie jedzenia. Dzięki temu możesz cieszyć się różnorodnymi posiłkami każdego dnia.

□ Oszczędność energii na każdym kroku

Cosori Pressure Cooker gotuje o 70% szybciej przy mocy 1100 W, oszczędzając prąd, czas i energię. To rewolucja w kuchni, pozwalająca na przygotowanie zdrowszych posiłków w krótszym czasie, co motywuje do zdrowego odżywiania.

□ Bezpieczne użytkowanie i trwałe materiały

Garnek aluminiowy z ceramiczną powłoką zapobiegającą przywieraniu jest wolny od szkodliwych składników. 30-stopniowy wylot pary do tyłu zapewnia bezpieczne uwalnianie gorącej pary. Dodatkowe zabezpieczenia przed przegrzaniem zwiększają

bezpieczeństwo użytkowania.

□ Szybkie, proste i zdrowe posiłki

Największą zaletą szybkowaru Cosori jest szybkość. Hermetyczne uszczelnienie zwiększa ciśnienie i temperaturę wrzenia wody, **skracając czas gotowania nawet o 70%**. Krótszy czas gotowania zachowuje więcej witamin i minerałów w posiłkach.

□ Wysoka jakość i bezpieczeństwo

Cosori Pressure Cooker to eleganckie i funkcjonalne urządzenie kuchenne, które stanie się ozdobą twojej kuchni **dzięki swojemu nowoczesnemu designowi i wysokiej jakości materiałom**, takim jak garnek pokryty ceramiczną powłoką oraz akcesoria ze stali nierdzewnej.

Dzięki zwiększonemu ciśnieniu istotne jest przestrzeganie odpowiednich zasad podczas użytkowania Cosori Pressure Cooker, jednak dzięki **30-stopniowemu wylotowi pary do tyłu**, dwustopniowej pokrywie bezpieczeństwa i bezpiecznemu przełącznikowi uwalniania pary, korzystanie z Cosori Pressure Cooker jest tak **bezpieczne, jak to tylko możliwe**.













HOT SURFACE!
DO NOT TOUCH!
HEISSE OBERFLÄCHE!
NICHT BERÜHREN!

! Warning!
1. After you finish cooking, do not touch the lid or the inner pot until the pressure is released. The lid and inner pot are very hot.
2. After you finish cooking, do not touch the lid or the inner pot until the pressure is released. The lid and inner pot are very hot.
3. After you finish cooking, do not touch the lid or the inner pot until the pressure is released. The lid and inner pot are very hot.
4. The steam release switch must always be in the "Lock" position when pressure cooking.
5. If the steam pot sticks to the lid, move the steam release switch.
6. Only use the original pressure cooking lid. Using any other lid to pressure cook may cause injury.

Die Dampfdruckkammer muss sich beim Schließen der Deckel in der "Verriegelung" befinden.
Wenn die Kammer in der "Verriegelung" nicht verriegelt ist, kann die Kammer nicht geschlossen werden.
Nur das Originaldruckkochen-Gebäck sollte verwendet werden.
Das Verwenden eines anderen Deckels zum Kochen kann zu Verletzungen führen.









