



**CLIPSOMINUT EASY Cocotte-minute® 9L French Cocotte Induction +
livre de 100 recettes
P4624923**

Facile à ouvrir d'une seule main !

L'autocuiseur ClipsoMinut'® French Cocotte Inox conjugue des résultats sains et délicieux avec des performances express pour une cuisine plus facile au quotidien. Découvrez une cocotte-minute® en acier inoxydable qui préserve jusqu'à 80% des vitamines et des nutriments tout en produisant des résultats délicieux deux fois plus vite*. Elle est très facile à utiliser, avec son ouverture et fermeture d'une seule main. Le tout avec une édition limitée aux couleurs françaises.

*par rapport à un autocuiseur standard du même fabricant

BENEFICES DU PRODUIT



Ouverture/fermeture facile d'une seule main

Ouverture et fermeture très facile en n'utilisant qu'une seule main ! Il suffit de soulever la poignée pour ouvrir et fermer facilement, grâce au système d'ouverture innovant SEB®.ain.

Cuisson rapide

Cuisson jusqu'à deux fois plus rapide que dans un faitout du même fabricant (ex cuisson des brocolis en 10 mn vs 26 mn).



Cuisson saine

Jusqu'à 80 % de préservation de la vitamine C (comparé à la cuisson dans un faitout du même fabricant), pour une cuisson saine

Un livre de recettes inspirant et une application gratuite

Découvrez 100 recettes avec les temps de cuisson des ingrédients pour un large éventail de plats allant des entrées aux desserts + l'application gratuite Smart&Tasty® pour encore plus d'inspiration.



Evacuation contrôlée de la vapeur

Soupape progressive pour contrôler la vitesse de libération de la vapeur, limitant l'émulsion et assurant une cuisson sans stress.

Eco-responsable

Cocotte-minute® SEB fabriquée en France avec un minimum de 80% d'acier inoxydable recyclé, et recyclable à 90 % dans son ensemble.



Conçu pour durer

La cuve en acier inoxydable 18/10 de haute qualité bénéficie d'une garantie de 10 ans.



Compatible lave-vaisselle

Votre autocuiseur SEB® est compatible avec le lave-vaisselle (à l'exception du joint et de la valve), ce qui facilite son nettoyage.



Cuisson en toute sécurité

Grâce à son ingénieux système de sécurité en 5 points, votre autocuiseur vous garantit une sécurité totale jour après jour, pour une totale tranquillité d'esprit.

Produit réparable 10 ans

Conçu pour une réparation facile, peu coûteuse et une livraison rapide des pièces de rechange pendant 10 ans, dans plus de 6500 centres de réparation dans le monde.



Testé pour 30 ans de sécurité

55 000 tests* réalisés avant le lancement contre 187 requis par la norme CE.

**Selon une qualification exclusive du Groupe SEB qui comprend des tests de durée de vie extrêmement exigeants qui équivalent à 30 ans d'utilisation, sur la base de 4 utilisations par semaine, sous réserve de respecter les conditions d'utilisation et de maintenance.*

Produit réparable - 10 ans

- Conçu pour être réparé
- Mise à disposition rapide des pièces à coût limité pendant 10 ans et plus
- 6500 centres de réparations dans le Monde



PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



Photo(s) de recettes



Video(s)



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Utilisation sur tables de cuisson	Induction - Gaz - Électrique - Vitrocéramique - Halogène
➤ Système d'ouverture/de fermeture	Système Arch
➤ Ouverture d'une seule main	Oui
➤ Matériau de la cuve	Acier inoxydable
➤ Revêtement intérieur/ finition	Acier inoxydable effet brossé
➤ Revêtement externe	Acier inoxydable poli effet miroir
➤ Type de poignées	FIXE
➤ Nombre de dispositifs de sécurité	5
➤ Système de libération de vapeur	Commandé
➤ Indicateur de pression	Oui
➤ Compatible lave-vaisselle	Sauf joint et soupape
➤ Nombre de programmes de cuisson	1
➤ Pays d'origine	France

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 1510002120**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3045380021204 EAN UC :	1	8	4	32	C20 : 968 C40 : 1 984 HQ4 : 2 480

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)		380 x 295 x 266 (MM)	380 x 295 x 266 (MM)	1 200 x 800 x 1 198 (MM)
Poids	3.23 (kg)	3,76 (KG)	3,76 (KG)	141,32 (KG)