

BÉABA®

Présentation produit
RICE COOKER NÉO



RICE-COOKER NEO

Le produit

CONTEXTE

- Le Babycook, leader des robots bébé est le meilleur allier des jeunes parents pour préparer des repas à leurs bébés dès le début de la diversification alimentaire car il est très simple d'utilisation.
- Les féculents et particulièrement le riz constitue un des aliments de base dès le début de la diversification alimentaire (7 mois).
- La composition du riz permet de donner une onctuosité à certaines préparations que l'on souhaite épaissir (type potages, entremets).
- C'est un aliment très digestible qui ne contient pas de gluten. Grâce à sa richesse en fibres solubles, il est considéré comme un aliment anti-diarrhéique et contribue au bon transit intestinal du bébé.
- La préparation du riz ou de pâtes en petites quantités dans une casserole demande une certaine vigilance pour éviter les débordements.

OBJECTIFS

- Dynamiser les **ventes additionnelles des Babycook** avec un accessoire utile et pratique.
- Proposer **un concept complet de préparation** des repas de bébé qui inclus la préparation des féculents.
- Capitaliser sur les **matériaux sains** en contact avec les aliments pendant la cuisson.

Préparation
saine et
pratique Des
féculents



RICE-COOKER NEO

Le produit

01 - REPAS

Préparation
saine et
pratique Des
féculents

ACCROCHE COMMERCIALE

« Le confort de préparer des féculents en petites quantités et
sans surveillance ! »

DESCRIPTION

Panier de cuisson vapeur en inox pour préparer tous les féculents dont bébé a besoin avec le Babycook Néo.

Permet de cuire des petites quantités sans surveillance.

Très pratique à utiliser avec sa poignée ergonomique et sécurisée.



RICE-COOKER NEO

Le produit

01 - REPAS

Préparation
saine et
pratique Des
féculents

BÉNÉFICES CONSOMMATEUR

- Un seul robot pour toutes les préparations de bébé (légumes, fruits, viande, riz, pâtes...)
- Rice-cooker adapté à la cuisson de tous les féculents (riz, petites pâtes, lentilles, semoule...).
- Panier adapté aux petites quantités (dès 50g)
- Cuisson vapeur sans surveillance
- Manipulations simples et pratiques
- Temps de cuisson optimisé

REASON WHY

- Panier fermé pour contenir l'eau de cuisson et les féculents
- Cheminée centrale pour optimiser le passage de la vapeur
- Contenance 400 ml (eau + féculent)
- Poignée ergonomique pratique et sécurisée
- Inox sain et inaltérable dans le temps (18/10) (304 L).



MERCI
pour votre
attention !

