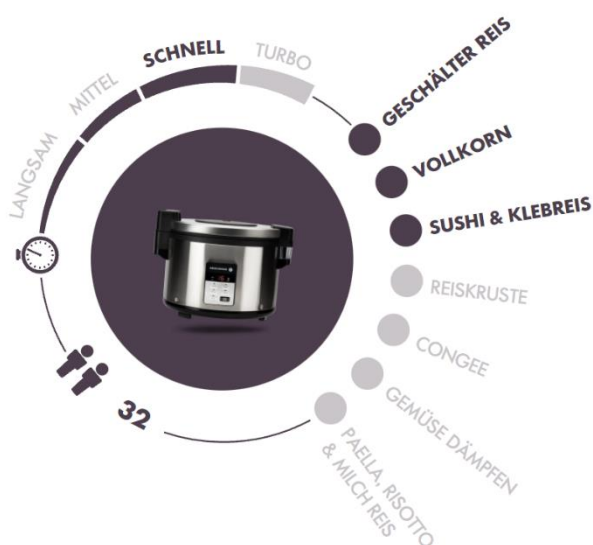




Das zeichnet unseren Gastronomie Reiskocher aus

Was gibt es Schöneres als leckeren Reis für ein paar Leute zuzubereiten? Richtig, leckeren Reis für gaaaanz viele Leute zuzubereiten! Und warum braucht man unsere Gastronomie-Reiskocher? Weil all unsere Reishunger Reiskocher von uns eigens entwickelt und für dich perfektioniert wurden.



Portionen

Unser Gastronomie Reiskocher hat ein **Füllvolumen von 5,8 l**. Klingt viel? Ist es auch! Du kannst nämlich Vollkorn Reis für 25 Personen oder weißen Reis sogar für bis zu 32 Personen zubereiten - Reis für alle!

Geeignet für

Du kannst sowohl **geschälte Reissorten** als auch **Vollkorn Reis** wunderbar zubereiten. Auch **Sushi Reis** funktioniert super! Und das Beste? Dafür gibt sogar jeweils eigene Modi. Mit den **drei Reis-Modi Weiß, Vollkorn und Sushi** sowie mit der bis zu 12 Stunden **Warmhaltefunktion** und **Timerfunktion** hast du alles was du für ganz viel Reis brauchst, aber ganz einfach, übersichtlich und intuitiv.

Perfektes Zubehör

Damit dein Reis immer perfekt wird, bekommst du das benötigte Zubehör direkt mitgeliefert: **Reislöffel, Messbecher und Silikoneinlage**.



Die Vorteile des Gastronomie Reiskochers



Ideal für die Gastronomie

Schonend gegerter Reis für **25-32 Personen**, das entspricht **ca. 4,5 kg Reis**. Die Einstellung der **3 Modi** ist intuitiv über eine Bedienfeldanzeige. Dank **Timerfunktion** kannst du die Reiszubereitung denkbar einfach bis zu 24 Stunden vorher planen. Er punktet außerdem

mit seiner Qualität, da er superstabil und robust verarbeitet mit einem Gehäuse aus Edelstahl ist.

Nie wieder angebrannter Reis



Durch die **praktische Warmhaltefunktion** kannst du dich während des Kochvorgangs in aller Seelenruhe um die Zubereitung anderer Leckereien kümmern. Der **antihaftbeschichtete** Innentopf sorgt dafür, dass dein Reis nicht am Boden anbrennt. Dabei hilft zudem die mitgelieferte Silikoneinlage für den Boden des Innentopfes.

Einfache Reinigung



Der **herausnehmbare Innentopf** lässt sich ganz einfach mit warmem Wasser und etwas Spüli reinigen. Du solltest den Innentopf allerdings nicht in der Spülmaschine reinigen. Der innere Bereich des Reiskochers lässt sich mit einem handelsüblichen Schwamm auswischen. Nach jedem Kochvorgang solltest du zudem den kleinen Auffangbehälter für den kondensierten Wasserda mpf auf der Rückseite des Reiskochers abnehmen und auswaschen.

Herausragende Qualität



Unser Gastro Reiskocher überzeugt vor allem auch durch seine hochwertigen Materialien. Durch den verarbeiteten **Edelstahl** ist das Gehäuse besonders stabil und robust. Die doppelte Antihaftbeschichtung des Innentopfes und die praktischen **Funktionen**, wie Timer und Warmhaltefunktionen, erlauben eine denkbar einfache und komfortable Bedienung & Nutzung des Gastronomie Reiskochers.

Technische Details zum Gastronomie Reiskocher

Mit Warmhaltefunktion für bis zu 12 Stunden
Innentopf mit doppelter Antihaftbeschichtung
Durchmesser: 50,7cm / Höhe: 43,2cm
Leistung: 1900W / 220-240V
Füllmenge: 5,8l für bis zu 32 Personen // ca. 4,5 kg Reis
Gewicht Reiskocher inkl. Innentopf: 10,8kg
Mit Sicherheitsverschluss
Farbe: Silber / Schwarz
Inklusive Messbecher, Reislöffel und Silikoneinlage

