

Nedkjøling C1 Metos Viking (ingen ånga)

Nedkjøling i gryten gir mange fordeler: man kan lage kalde og varme retter når som helst etter hverandre (gryten selv er nedkjølt innen noen minutter), bedre visperesultat, bra med kok & kjø (begyn nedkjølingen i gryten!), hindre overkoking om du ikke skal tømme gryten med en gang. Kjøling baserer seg på kaldtvann som sirkuleres i grytemantelen

- nedkjølingstid avhenger på selve retten, mengden, vannsirkulering vannets temperatur, omrøring og bruk av skrape OBS ! Det brukes en hånddusj for manuell nedkjøling. Koden for hånddusj er 4215246



Nedkjøling C1 Metos Viking (ingen ånga)

Bredde mm	100
Dyp mm	100
Høyde mm	100
Pakkevolum ink. emballasje	0,001
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,001 m3
Lengde på forpakning	10
Bredde på forpakning	10
Høyde på forpakning	10
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	10x10x10 cm
Netto vekt	1,5
Net weight with unit	1,5 kg
Bruttovekt	1,5
Vekt inkl. emballasje	1,5 kg
Vektenhet	kg
Modell	Nedkjøling