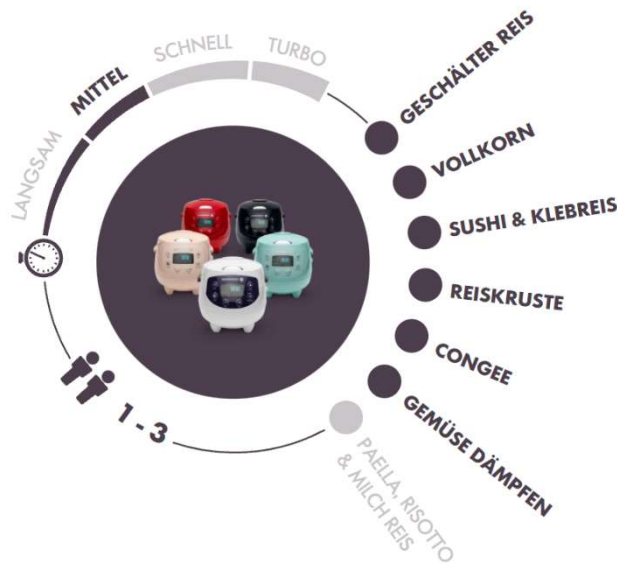




REISHUNGER



Das zeichnet unseren digitalen mini Reiskocher aus



Portionen

Unser Digitaler Mini Reiskocher ist so **klein und süß**, dass er **in jede Küche passt**. Und damit er auch perfekt in deine Küche passt, gibt es ihn auch gleich **in fünf Farben** – in **Weiß & Lila, Schwarz, Mint, Pink und Rot**.

Er hat ein Füllvolumen von 0,6l und kann **bis zu 3 Portionen Reis** zubereiten. Dank seiner **ausgeklügelten Technik** kocht er jedes Mal auf den Punkt **perfekt gegarten Reis** – egal ob du nur **eine Portion für dich** zubereiten möchtest oder ein **Candlelight Dinner** für dich und deine Liebste/Liebsten zaubern möchtest.

Garzeit

Wir wetten mit dir, dass du noch **nie einen so perfekt gegarten Reis** wie aus unserem Digitalen Mini Reiskocher gegessen hast. Im Gegensatz zu schnelleren Modellen, die mit Vollgas und höchster Hitzestufe arbeiten, durchläuft er **sieben verschiedene Hitzestufen** und gart den Reis dadurch gleichmäßig mit **vollstem Aroma und perfekter Konsistenz**. Das sorgt nicht nur für einen fantastischen Geschmack, sondern **erhält auch wertvolle Nährstoffe**.

In den Reis-Modi Standard, White, Brown und Sushi brauchst du dir zudem keine Gedanken über die Kochzeit machen, diese stellt das Gerät ganz automatisch anhand der Reis- und Wassermenge ein. Die ungefähre Kochzeit für den jeweiligen Modus findest du in der Bedienungsanleitung, da während des Kochprozesses diese nicht auf dem Display angezeigt wird.

Geeignet für

Reis gibt es in allen Farben, Formen und Geschmäckern. Dass wie das Korn selber auch die Zubereitung kein Einheitsbrei ist, liegt auf der Hand. Deshalb hat unser Digitaler Mini Reiskocher für jede Art von Reis ein **eigens konzipiertes Programm**. Neben Programmen für **weißen Reis** wie geschälten Basmati oder Jasmin Reis, **Vollkornreis** und **Sushi Reis** verfügt er über einen **Crispy-Modus** für persisches Tahdig oder andere Reiskrustengerichte sowie einen für **Congee** oder Porridge.

Und weil auch wir wissen, dass es sich in der Welt nicht ausschließlich um Reis dreht, lassen sich auch **Quinoa** oder andere Getreidesorte wie **Bulgur, Hirse** und **Buchweizen** im Standard-Modus zubereiten. Darüber hinaus verfügt er noch über einen Modus fürs **Dämpfen** sowie eine **Backfunktion**.

Perfektes Zubehör

Damit dein Reis immer **perfekt** wird, bekommst du das benötigte Zubehör direkt mitgeliefert. Neben dem Gerät erhältst du auch einen **Messbecher, Reislöffel** und **Dämpf-Einsatz** für deine Beilagen.

Tipp: Für den Reislöffel findest du an der Seite des Geräts eine Halterung.

Die Vorteile des Digitalen mini Reiskochers



Perfekter Reis auf Knopfdruck

Der Digitaler Mini Reiskocher verfügt über eine eigens auf Reis ausgelegte **7-Phasen-Kochtechnologie**. Im Gegensatz zu herkömmlichen Modellen heizt er nicht schnellstmöglich auf die maximale Temperatur von 100° und gart den Reis so schnell wie möglich, sondern durchläuft die Phasen: Vorheizen, Wasseraufnahme bei mittlerer Temperatur, Heizphase, Kochphase, Nährstoffsicherung, kurze Wasseraufnahme und schließlich die Warmhaltephase.

Egal, welchen Modus du wählst: Die innovative 7-Kochphasen-Technologie sorgt für eine **schonende Zubereitung** und **perfekt gegarten Reis**. So werden **wichtige Nährstoffe** erhalten und das **Aroma** kann sich **bestmöglich entfalten**.



Intuitive Bedienung

Das **moderne Display** ist übersichtlich aufgebaut und dank der **LED-Beleuchtung** gut leserlich. Die **Menüführung** ist trotz vieler Funktionen **einfach und intuitiv** und sorgt für eine unkomplizierte Feinjustierung. So stellst du im Handumdrehen deinen gewünschten Modus ein und kannst dich ganz auf die Zubereitung der anderen Köstlichkeiten konzentrieren.

In den Reis-Modi Standard, White, Brown und Sushi brauchst du dir keine Gedanken über die Kochzeit machen, diese stellt das Gerät automatisch anhand der Reis- und Wassermenge ein. Die ungefähre Kochzeit für den jeweiligen Modus findest du in der Bedienungsanleitung, da während des Kochprozesses diese nicht auf dem Display angezeigt wird.



Mehr als nur Reis kochen

Insgesamt verfügt unser Digitaler Mini Reiskocher über **acht verschiedene Funktionen**. Neben den sechs verschiedenen Programmen für Reis kannst du auch noch **Quinoa oder andere Getreidesorten** zubereiten, **Gemüse, Fisch und Fleisch dämpfen**, oder einen **Kuchen backen**. Du siehst schon: unser Digitaler Mini Reiskocher ist ein wahrer Alleskönner.



Premium-Innentopf mit Keramikbeschichtung

Der hochwertige Innentopf sorgt durch seinen Aufbau für eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Von Innen nach Außen ist der Innentopf wie folgt aufgebaut: 1. Beständige zweifache Antihaftbeschichtung aus Keramik. 2. 2.0mm dicke Aluminiumlegierung. 3. Hitzebeständige Außenschale aus Bronze. Keramikbeschichtungen sind gesundheitlich unbedenklich und durch die hochwertige Beschichtung bleibt kein Reiskorn am Boden kleben.



Komfortable Nutzung

Vorfreude ist die schönste Freude! Dank der **Timerfunktion** kannst du jetzt genau planen, wann unser leckerer Reis bei Dir auf den Tisch kommt – bis zu 24 Stunden im Voraus. Einfach **Wunschzeit einstellen**, Reis und Wasser einfüllen und Startknopf drücken. Den Rest übernimmt der Digitale Mini Reiskocher für Dich.

Dank der praktischen **Warmhaltefunktion brennt dein Reis nie wieder an** und du kannst dich in aller Seelenruhe mit anderen Dingen beschäftigen, während der Reis kocht. Sobald das Korn gar ist, schaltet sich der Reiskocher in den Warmhaltemodus. Auf dem digitalen Display kannst du ablesen, wie lange der Reis bereits warmgehalten wird.



Einfache Reinigung

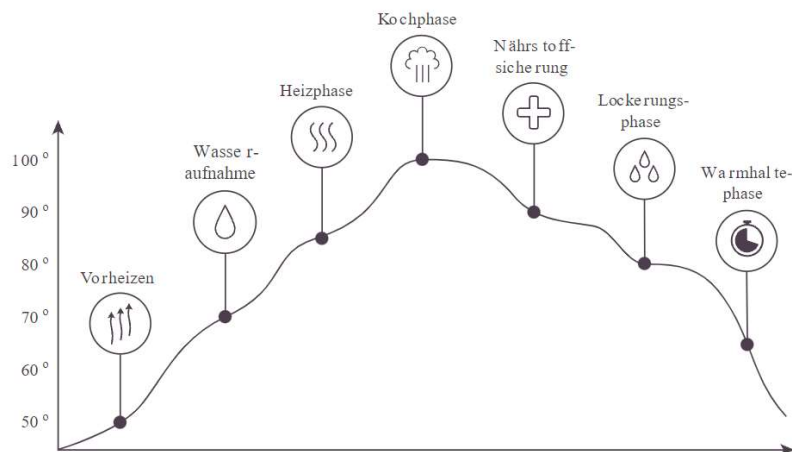
Ewiges Saubermachen ade. Die Reinigung unseres Digitalen Mini Reiskochers erfordert weder viel Zeit, noch Mühe. Einfach den **herausnehmbaren Innentopf** mit warmem Wasser und etwas Spüli abwaschen, er sollte jedoch nicht in die Spülmaschine gestellt werden. Ebenso lassen sich der **innere Deckel** und **das Dampfventil abnehmen und reinigen**. Der Innenbereich des Reiskochers lässt sich unkompliziert mit einem Schwamm auswischen. Achte zudem darauf, dass der kleine Auffangbehälter nach jedem Kochvorgang abgenommen und ausgewaschen wird.



Schonend Gemüse & Fleisch mitdämpfen

Dank des **mitgelieferten Dampfeinsatzes** kannst du parallel zum Kochvorgang ganz einfach Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte durch den aufsteigenden Dampf mitgaren. Bei dieser schonenden Art der Zubereitung bleiben viele **wichtige Nährstoffe erhalten**.

7-Phasen-Kochtechnologie



- **Vorheizen**

Der digitale Reiskocher erhöht seine Temperatur schonend Schritt für Schritt auf 50 Grad.

- **Wasseraufnahme**

Sobald der digitale Reiskocher die Temperatur von 60-80 Grad erreicht hat, beginnt der Reis, das Wasser aufzunehmen. Diese Phase dauert an, bis die Temperatur von 80 Grad erreicht ist. Je länger die Temperaturerhöhung andauert, desto höher die Qualität des Reisergebnisses. Deshalb dauert diese Phase in den Spezial-Reis-Programmen länger.

- **Heizphase**

Nachdem der Reis das Wasser aufgenommen hat, beginnt der digitale Reiskocher aufzuheizen und erhitzt das Wasser auf 85 Grad.

- **Kochphase**

Der digitale Reiskocher geht nun in die Kochphase über, in der der Reis auf der maximalen Temperatur von 100 Grad gekocht wird, bis er gar ist.

- **Nährstoffphase**

Sobald der Reis fertig gegart ist, senkt der digitale Reiskocher seine Temperatur auf unter 90 Grad. Das ist die ideale Temperatur, damit der fertig gegarte Reis wertvolle Nährstoffe aus dem Wasser wiederaufnimmt und im Korn verschließt.

- **Lockerungsphase**

Der digitale Reiskocher heizt die Temperatur noch einmal für einen kurzen Moment an, damit überschüssiges Wasser verdampfen kann und der Reis schön locker wird.

- **Warmhaltephase**

Sobald das Wasser vollständig verdampft ist, schaltet der digitale Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus und hält den Reis bei einer Temperatur von 65 Grad warm.

Technische Daten

Maße	26cm x 22cm x 21cm
Leistung	350 W / 220 V
Füllmenge	0,6 l
Gewicht Reiskocher	3,02 kg
Farbe	Weiß & Lila / Schwarz / Mint / Pink / Rot
Material	BPA-freier Kunststoff
Enthaltenes Zubehör	Messbecher, Reislöffel und Dämpfeinsatz
