

Pour cuisiner sain et malin !

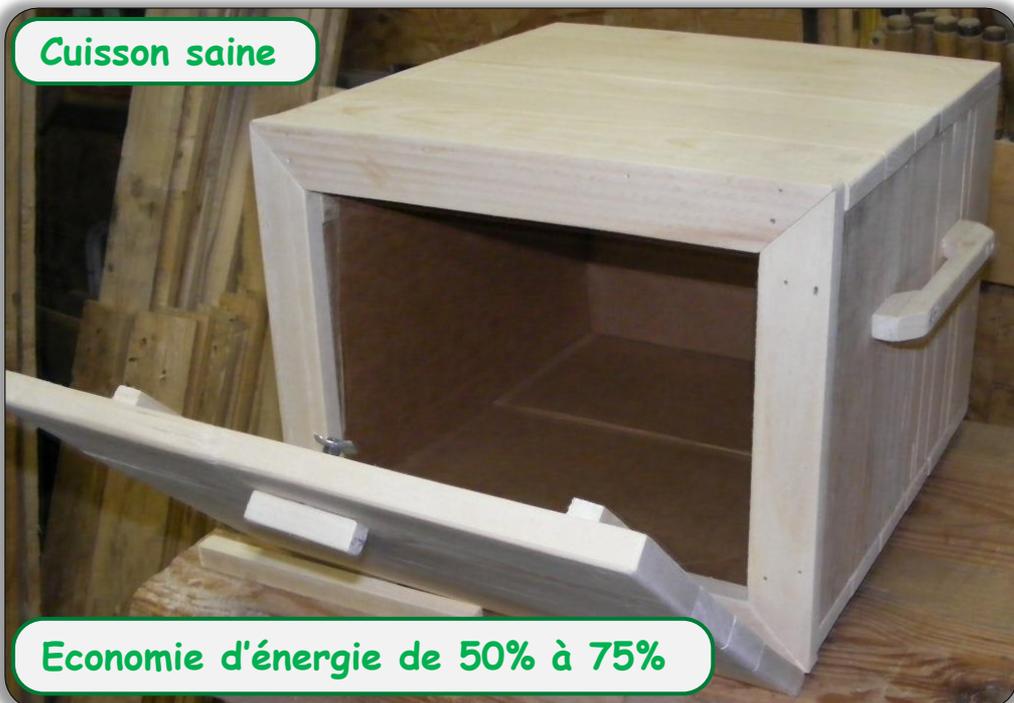
Elle permet de cuire à l'étouffée, sans flamme ni surveillance, une préparation qui a été portée à ébullition

Facile à fabriquer : boîte à double parois constituée d'un caisson intérieur en carton et d'un caisson extérieur en bois de palettes

Si vous la fabriquez vous-même, elle vous coûtera 1€ !

Pratique, aucun risque de brûler les aliments gardés au chaud 4 heures minimum

Cuisson saine



Economie d'énergie de 50% à 75%



Écologique grâce au Surcyclage (Upcycling en Anglais), marmite constituée de matériaux récupérés dont on a plus l'usage afin de les transformer en produits d'utilité supérieure