

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/cyrkulator-sous-vide-urzadzenie-do-gotowania-w-niskiej-temperaturze-30-95-c-16-l-500-w-p-77834.html>



Cyrkulator Sous Vide urządzenie do gotowania w niskiej temperaturze 30-95 C 16 l 500 W

Cena	1 302,67 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1023927
Kod producenta	1023927
Kod EAN	4062859010469

Opis produktu

Cyrkulator Sous Vide - Urządzenie do gotowania w niskiej temperaturze

Przygotuj pyszne i pełnowartościowe posiłki dzięki cyrkulatorowi Sous Vide. To urządzenie idealnie nadaje się do gotowania mięsa, warzyw, ryb oraz owoców morza. Sprawdzi się zarówno w domowej kuchni, jak i w profesjonalnych warunkach restauracyjnych, cateringowych czy w food truckach.

Korzyści z używania cyrkulatora Sous Vide

- Precyzyjne gotowanie w kontrolowanej temperaturze.
- Możliwość przygotowania potraw o idealnym smaku i teksturze.
- Łatwość obsługi dzięki wyświetlaczowi LCD.

Cechy produktu

- Zakres temperatury: 30-95 °C, z dokładnością ustawienia 0.1 °C.
- Timer z zakresem od 1 min do 99 h.
- Pojemność całkowita: 16 l, co pozwala na gotowanie większych porcji.
- Mocny element grzewczy o mocy 500 W.
- Solidna obudowa ze stali nierdzewnej, łatwa do czyszczenia.

Parametry techniczne

- Numer katalogowy: 10011982
- Stan artykułu: Nowy
- Model: RCPSU-500
- Napięcie: 230 V
- Wymiary: 40 x 36 x 22 cm
- Waga: 9.5 kg
- Wymiary wysyłki: 50 x 42 x 36 cm
- Waga wysyłki: 10.5 kg

W zestawie

- Urządzenie do gotowania Sous Vide

-
- Instrukcja obsługi