

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/cyrkulator-sous-vide-urzadzenie-do-gotowania-w-niskiej-temperaturze-30-95-c-24-l-700-w-p-77227.html>



Cyrkulator Sous Vide urządzenie do gotowania w niskiej temperaturze 30-95 C 24 l 700 W

Cena	1 869,68 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1021611
Kod producenta	1021611
Kod EAN	4062859010476

Opis produktu

Cyrkulator Sous Vide - urządzenie do gotowania w niskiej temperaturze

Odkryj nowy wymiar gotowania dzięki cyrkulatorowi Sous Vide. To urządzenie pozwala na przygotowywanie pysznych i zdrowych posiłków z mięsa, warzyw, ryb oraz owoców morza, zapewniając im idealną kruchość i smak. Doskonale sprawdzi się zarówno w domowej kuchni, jak i w profesjonalnych restauracjach, kawiarniach czy firmach cateringowych.

Korzyści z użytkowania

- Precyzyjne gotowanie dzięki regulowanej temperaturze w zakresie 30-95°C.
- Możliwość ustawienia czasu gotowania od 1 minuty do 99 godzin.
- Wysoka dokładność temperatury na poziomie 0.1°C dla powtarzalnych rezultatów.
- Łatwy w obsłudze wyświetlacz LCD.
- Solidna, stalowa obudowa ułatwiająca czyszczenie.

Cechy techniczne

- Moc: 700 W
- Pojemność: 24 l
- Wymiary: 58 x 36 x 29 cm
- Waga: 13 kg
- Nr katalogowy: 10011983
- Model: RCPSU-700
- Napięcie: 230 V
- Wyświetlacz: LCD

Zawartość zestawu

- Urządzenie do gotowania Sous Vide
- Instrukcja obsługi