

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-30-l-1500-w-p-52674.html>



Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide 30 l 1500 W

Cena	817,48 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1020791
Kod producenta	1020791
Kod EAN	4062859001085

Opis produktu

Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide 30 l 1500 W to doskonały wybór dla entuzjastów kulinariów. Umożliwia precyzyjne gotowanie potraw w temperaturze od 5 do 90°C z dokładnością do 0,5°C. Dzięki maksymalnej pojemności 30 l, idealnie sprawdzi się zarówno w profesjonalnych restauracjach, jak i w domowych warunkach. Urządzenie wyróżnia się intuicyjnym panelem dotykowym oraz czytelnym wyświetlaczem LED, co ułatwia jego obsługę. Możliwość ustawienia czasu gotowania od 0 do 99 godzin daje pełną kontrolę nad procesem kulinarnym. Dodatkowo, funkcja automatycznego wyłączenia po zakończeniu gotowania zapewnia bezpieczeństwo użytkowania. Cechy cyrkulatora:

- Element grzejny o mocy 1500 W - szybkie podgrzewanie wody.

Stylowy design i stalowe wykończenie sprawiają, że cyrkulator wpasuje się w każdą kuchnię. W zestawie znajduje się instrukcja obsługi, co ułatwia rozpoczęcie kulinarnej przygody z metodą sous vide.