

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/urzadzenie-kuchenka-do-gotowania-w-niskich-temperaturach-sous-vide-hendi-225448-p-44235.html>



Urządzenie kuchenka do gotowania w niskich temperaturach Sous Vide - Hendi 225448

Cena	1 879,51 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1000783
Kod producenta	1000783
Kod EAN	8711369225448

Opis produktu

Urządzenie kuchenka do gotowania w niskich temperaturach Sous Vide - Hendi 225448

Gotowanie metodą sous vide to nowoczesne rozwiązanie, które oszczędza czas i pozwala zachować wartości odżywcze potraw. Dzięki tej technice żywność nie kurczy się tak bardzo, co sprawia, że dania stają się jeszcze bardziej soczyste. Dodatkowo, pasteryzacja podczas gotowania wydłuża świeżość potraw.

Korzyści z używania urządzenia Sous Vide:

- Oszczędność pracy w kuchni.
- Optymalizacja przygotowywania posiłków.
- Utrzymanie stałej jakości serwowanych dań.
- Możliwość gotowania poza szczytem ruchu.

Cechy urządzenia:

- Precyzyjny termostat z regulacją temperatury w zakresie od 35 do 90°C, z dokładnością do 0,1°C.
- Obudowa ze stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość.
- Szczelne zamknięcie dzięki pokrywie z uszczelką silikonową.
- Duży, czytelny wyświetlacz.
- Kran do spuszczenia wody po gotowaniu.
- Pojemność 20 l, kompatybilne z pojemnikami GN 1/1.

Parametry techniczne:

- Wymiary: 540 x 335 x (H) 310 mm
- Pojemność: 20 l
- Moc: 600 W
- Napięcie: 230 V
- Waga: 11 kg

W zestawie:

- Urządzenie do gotowania potraw sous vide
- Separator

-
- Instrukcja