

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/urzadzenie-do-wolnego-gotowania-sous-vide-gn23-400w-hendi-225264-p-11842.html>



Urządzenie do wolnego gotowania Sous Vide GN2/3 400W - Hendi 225264

Cena brutto	1 216,38 zł
Cena netto	988,93 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	225264
Kod producenta	225264
Kod EAN	8711369225264
Sku	1003197

Opis produktu

Numer producenta: **225264**

Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach SOUS-VIDE to oszczędność nakładu pracy oraz zachowane wartości odżywcze potraw. Sous vide ogranicza kurczenie się żywności, która dzięki temu jest bardziej soczysta. Podczas gotowania potrawy są pasteryzowane, związku z czym dłużej zachowują przydatność do spożycia. Niewątpliwą zaletą prezentowanego urządzenia jest precyzyjny termostat, co umożliwia łatwe i idealne przygotowanie żywności.

Cechy produktu:– Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze w kąpeli wodnej,– Idealne do restauracji typu à la carte,– Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu,– Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw,– Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od +35C do +90C z dokładnością co do 0,1C,– Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej,– Możliwość szczelnego zamknięcia, dzięki pokrywie z uszczelką silikonową,– Z uchwytami i kranem spustowym– W zestawie separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

Parametry:– długość: 335mm– szerokość: 363mm– wysokość: 290mm– pojemność: 13l– moc: 400W– napięcie: 230V

W zestawie:– urządzenie do gotowania potraw sous vide– instrukcja PL

Urządzenie SOUS-VIDE