Dane aktualne na dzień: 01-01-2026 17:50

Link do produktu: https://mamywszystko.net/urzadzenie-kuchenka-do-gotowania-w-niskich-temperaturach-sous-vide-hendi-225448-p-10255.html

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

Cena brutto	**1 796,36 zł**
Cena netto	**1 460,45 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**225448**
Kod producenta	**225448**
Kod EAN	**8711369225448**
Sku	**1000783**

Opis produktu

Numer producenta: **HENDI 225448**
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 zachowają przydatność do spożycia. Zastosowanie urządzenia Sous Vide optymalizuje pracę w kuchni. Żywność można przygotować z kilkugodzinnym albo nawet kilkudniowym wyprzedzeniem. Po przygotowaniu żywności można ją pozostawić w urządzeniu do momentu podania – żywność można tak zostawić na kilka godzin a nawet dni bez ryzyka zepsucia. Niewątpliwą zaletą prezentowanego urządzenia jest precyzyjny termostat, co umożliwia łatwe i idealne przygotowanie żywności.
Cechy produktu:– Urządzenie do gotowania potraw zapakowanych w woreczki próżniowe – potrawy gotowane są w kąpieli wodnej w temperaturze poniżej 100 C.– Dzięki tej metodzie gotowane jedzenie jest soczyste i delikatne oraz zdrowsze, zachowuje witaminy, enzymy i naturalne soki.– Naturalna struktura produktu nie jest uszkodzona podczas gotowania,– Mniejsza redukcja produktu wyjściowego niż podczas tradycyjnego gotowania o ok. 20%.– Przydatność do spożycia potraw jest dłuższa.– Idealne do restauracji typu a la carte.– Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu.– Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw.– Obudowa wykonana w całości ze stali chromowej.– Pokrywa ze stali nierdzewnej z uszczelką silikonową.– Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury co 0,1 C (35 – 90C)– W zestawie separator, 6 przekładek i pokrywa ze stali nierdzewnej.
Parametry:– długość w mm: 330– szerokość w mm: 600– wysokość w mm: 300– pojemność (l): 20
W zestawie:– urządzenie do gotowania potraw sous vide– instrukcja PL
Urządzenie SOUS-VIDE