

Link do produktu: <https://bykmieciak.pl/urzadzenie-do-wolnego-gotowania-sous-vide-gn23-400w-hendi-225264-p-5159.html>



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

Cena brutto	1 061,26 zł
Cena netto	862,81 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-008784
Kod producenta	225264
Kod EAN	8711369225264

Opis produktu

Numer producenta: **225264**

Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach SOUS-VIDE to oszczędność nakładu pracy oraz zachowanie 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 +35deg C do +90deg C z dokładnością co do 0,1deg C,
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej,
- Możliwość szczelnego zamknięcia, dzięki pokrywce z uszczelką silikonową,
- Z uchwytem 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

Oznaczenia produktu: MPN: 225264; EAN: 8711369225264.