



Produktdaten

Art. Nr.	1306
EAN	4038437013061
Maße	310 x 275 x 355 mm
Gewicht	5,15 kg
Kapazität	Bis zu 9 Liter
Leistung	2000 Watt
Spannung	220-240 V
Prüfzeichen	CE, GS
VPE	1

SOUS VIDE CENTER

SV 900

- + Die hohe Schule der Zubereitung: Perfektes SousVide Garen für aromaintensives Sternekochen
- + **Perfekt zum SousVide Garen, Zubereiten von Joghurt, Erwärmen von Babynahrung im Glas, Temperieren von Kuvertüre im Beutel uvm.**
- + Professionelle Wasser-Zirkulationstechnik für ein gleichmäßiges Vakuumgaren im Wasserbad
- + **FINETEMP – Temperaturgenauigkeit in 0,1 °C-Schritten im Temperaturbereich von 30 - 90 °C**
- + Schnelle Erhitzung von bis zu 9 Liter Wasser
- + Einfache Bedienung mit Digital-Display
- + Timerfunktion bis 99 Stunden
- + Inkl. 2 Edelstahl-Gestellen für bis zu 5 SousVide-Beutel
- + Mit Deckel für eine perfekte Isolierung
- + Mit Filtersystem
- + Inkl. praktischem Wasserablauf-Schlauch

