



Für Behälter  
bis 30 Liter  
Volumen



Inkl. Smart  
Control mit CASO  
Control App



Wasserdicht



Produktdaten

Art. Nr.	1327
EAN	4038437013276
Maße	180 x 390 x 75 mm
Gewicht	1,5 kg
Wasser- umwälzung	Ca. 10 Liter / min
Leistung	1200 Watt
Spannung	220-240 V~ 50/60 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	2



SOUS VIDE GARER

**Profi** SousVide Garer SV 1200 Pro Smart



- + Profi SousVide Garer mit praktischer Einhängenvorrichtung für flexibles SousVide garen auf Sternenniveau
- + Perfekt für Fleisch, Fisch und Gemüse
- + Zusätzlich geeignet zur Erwärmung von Babynahrung im Glas, zum Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad, die Zubereitung von Joghurt und zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten
- + **Schnelle Erhitzung des Wassers dank leistungsstarken 1200 Watt**
- + **Gerät komplett wasserfest nach IPX7-Standard**
- + Präzise Temperaturregelung bis 90 °C in 0,5°C Schritten (32 - 194° Fahrenheit)
- + Timerfunktion: Einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99 Stunden 59 Minuten
- + **Smart Control: SousVide Stick mit der CASO Control App steuer-, kontrollier- und ablesbar**
- + Erwärmt bis zu 30 Liter Wasser auf 0,5 °C genau
- + Einfache Bedienung des LED Displays per Sensor-Touch-Steuerung
- + **3D – Zirkulation: Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung (ca. 10 Liter/min)**
- + Kompakter SousVide Garer: Platzsparende Aufbewahrung & leichte Reinigung
- + Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet\* (Mindesthöhe 19 cm)

\*Abhängig von der Isolierung des Behälters