

Cyrkulator bemarowy do sous-vide, P 0.7 kW Stalgast 691250



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: S691250

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**1 991,99 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Cyrkulator bemarowy do sous-vide, P 0.7 kW od Stalgast to nowoczesne urządzenie kuchenne, które zmienia sposób gotowania. Jest idealny dla kucharzy szukających precyzyjnej kontroli nad procesem gotowania, zapewniając jednolite i powtarzalne rezultaty. Cyrkulator umożliwia ugotowanie składników w dokładnie określonej temperaturze, co jest kluczowe dla techniki sous-vide.

Korzyścią z korzystania z tego urządzenia jest precyzja - temperatura i czas gotowania mogą być ustawione z dokładnością do 0,1 °C / 0,1 °F i minut, co oznacza, że każdy składnik zostanie idealnie ugotowany. Inną zaletą jest wszechstronność - można go używać do mięsa, ryb, warzyw i owoców, a także do deserów. To doskonałe narzędzie dla kucharzy, którzy chcą eksperymentować i tworzyć unikalne dania.

Dane techniczne

- Ustawienia temperatury i dokładność wyświetlanej wartości: 0,1°C / 0,1°F
 - Zakres ustawienia czasu pracy: od 00:01 do 99:59
 - Zakres ustawień temperatury: od 5°C do 95°C / od 41°F do 203°F
-

- Wysokość urządzenia: 300 mm
- Głębokość urządzenia: 360 mm
- Szerokość urządzenia: 620 mm
- Moc elektryczna: 0,7 kW

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-7 dni

Szerokość (mm): 620

Głębokość (mm): 360

Wysokość (mm): 300

Moc elektryczna (kW): 0.7

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: