Sous-Vide-Gerät GN 2/3 code: 225264

Kulinarisches System, in dem vakuumversiegelte Lebensmittel bei einer genau kontrollierten Temperatur gekocht werden.
Ideal für à la carte Restaurants.
Hervorragend geeignet für die Vorbereitung außerhalb von Spitzenzeiten.
Gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse.
Hochpräziser Thermostat, einstellbar (0,1°C) von 35° bis 90°C.
Gehäuse komplett aus Edelstahl.
Kann durch den Deckel mit Silikonrand luft- und wasserdicht verschlossen werden. Mit Tragegriffen.
Inklusive 4-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.







Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
225264	13	230	400	343x395x(H)255