

Sous Vide

Den nye trend i det femstjernede køkken - præcis vakuumtilberedning
Skånsom metode til tilberedning af mad, der giver fyldige resultater.
Næringsstoffer og ingredienser bevares. Maden er mør og saftig og
bevarer sin naturlige smag.

Inkl. skånsom tilberedning,
yoghurtmaskine og hold
varm-funktion

8,5 liter kapacitet

Hovedenhed i rustfrit stål



Without decoration



Inkl. stativ og tang i rustfrit stål



PC-SV 1112 Sous vide-koger

- > Hus i rustfrit stål
- > Præcis tilberedning af mad med elektronisk temperaturkontrol (maks. afvigelse +/- 0,5 °C)
- > Vitaminer, næringsstoffer og smagsstoffer bevares
- > Inkl. skånsom tilberedningsfunktion, yoghurtmaskinefunktion og varmholdningsfunktion
- > LCD-display (blåt oplyst)
- > Temperaturindstilling 45 °C-90 °C
- > 72 timers timer
- > 8,5 liter kapacitet
- > Kogebakke (non-stick belagt)
- > Stort visningsvindue i låget
- > Inkl. tang og stativ i rustfrit stål til at sætte maden i
- > 220-240 V, 50/60 Hz, 520 W



LCD-display (blåt oplyst)



Inkl. stativ i rustfrit stål til indsættelse af mad

Tilbehør til
vakuumforsegler
PC-VK 1080 I PC - V K 1133 I PC - V K 1134 I PC-VK
1146

ikke inkluderet

Produkt:	Art. nr:	20" / 40" / HQ-beholder:
PC-SV 1112	501 112	716 / 1472 / 1656
Farve:	Kunst. EAN:	Enhed (B x H x D):
Rustfrit stål	4 006 160 111 224	410 x 210 x 300 mm
PU:	Eksporthkarton EAN:	Emballage (B x H x D):
2	4 006 160 037 210	450 x 230 x 330 mm