



ProfiCook Precision SV-1112 - Sous Vide Garer z Wolnowarem 8.5L - 520W - Szary/Czarny

Indeks: **780859** Producent: **PROFICOOK** Kod producenta: **SV-1112**

Cena: **397.18 zł**

Opis

ProfiCook PC-SV 1112 - Cocotte mijoteuse et Cuisneur sous vide basse température - Capacité 8,5 Litres - 520 Watts Gris/Noir

Producent: Proficook

Wolnowar Proficook Sous Vide posiada 72-godzinny timer z możliwością regulacji temperatury. Dzięki temu można ustawić optymalny czas gotowania, a wolnowar sam automatycznie wyłączy się po upływie wyznaczonego czasu gwarantując bezpieczeństwo podczas użytkowania.

Wolnowar Proficook Sous Vide wykonany jest z 18/8 stali szlachetnej, dzięki czemu jest niezwykle trwały. Posiada pojemność aż 8,5 litra, co umożliwia przygotowanie większych porcji jednocześnie. Wolnowar Proficook Sous Vide to doskonały wybór dla kucharzy amatorów oraz profesjonalistów, którzy cenią sobie wysoką jakość oraz precyzyjne przygotowywanie potraw.

- Precyzyjne gotowanie potraw dzięki elektronicznej kontroli temperatury (maks. odchylenie +/- 0,5 ° C) - Witaminy, składniki odżywcze i smaki zostają zachowane - Zawiera. funkcja delikatnego gotowania, funkcja przygotowania jogurtu i funkcja utrzymywania ciepła
- Wyświetlacz LCD (podświetlony na niebiesko) - Ustawienie temperatury: 45°C - 90°C - Timer 72-godzinny
- Pojemność 8,0 litrów - Blacha do pieczenia (powłoka nieprzywierająca)
- Duże okienko w pokrywie – w komplecie. szcypce i kratka ze stali nierdzewnej do umieszczania potraw do gotowania
- **waga przedmiotu:** 4.188782982 pounds
- **punkt znaku wypunktowania:** Precyzyjne gotowanie potraw dzięki elektronicznej kontroli temperatury (maks. odchylenie +/- 0,5 ° C) - Witaminy, składniki odżywcze i smaki zostają zachowane - Zawiera. funkcja delikatnego gotowania, funkcja przygotowania jogurtu i funkcja utrzymywania ciepła, Wyświetlacz LCD (podświetlony na niebiesko) - Ustawienie temperatury: 45°C - 90°C - Timer 72-godzinny, Pojemność 8,0 litrów - Blacha do pieczenia (powłoka nieprzywierająca), Duże okienko w pokrywie – w komplecie. szcypce i kratka ze stali nierdzewnej do umieszczania potraw do gotowania
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Profi Cook
- **kod unspsc:** 52141500
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 1.9 kilograms
- **metoda kontroli:** touch
- **poziom opakowania:** unit

- **rozmiar:** 520W
- **numer części:** SV-1112
- **styl:** Sous Vide Garer
- **pojemność:** 8.5 liters
- **producent:** Proficook
- **liczba ogniw litowo-metalowych:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4006160111224, 04006160111224
- **numer modelu:** SV-1112
- **nazwa przedmiotu:** ProfiCook PC-SV 1112 - Cocotte mijoteuse et Cuiser sous vide basse température - Capacité 8,5 Litres - 520 Watts Gris/Noir
- **data uruchomienia strony produktu:** 2016-09-29T15:07:04.679Z
- **język:** multilingual, french
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **kolor:** Szary/Czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 4.08 kilograms
- **moc:** 520 watts
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853554031, 20658154031
- **data premiery:** 2017-02-01T00:00:01Z
- **Napięcie:** 240
- **posiada automatyczne wyłączanie:** 1
- **materiał:** Acier Inox

Parametry

Stan	Nowy
Moc	520W
Pojemność	8,5L
Typ	Wolnowar/Sous Vide
Materiał	Stal nierdzewna
Waga	4,08 kg
Pojemność	8 l
Kolor	Czarny, Stal nierdzewna
Moc	520 W
Zakres temperatury	45 - 90 °C
Minutnik	Tak
Opóźniony start timera	Tak
Waga	2.2 kg

Zdjęcia

