



Profesjonalna Kuchenka Sous Vide Maxxo SV 06

Indeks: **698498** Producent: **Maxxo** Kod producenta: **SV06**

Cena: **475.37 zł**

Opis

Maxxo SV 06 profesjonalna sous-Vide kuchenka 6 l do gotowania próżniowego w niskich temperaturach (25-85 °C) sousvide piec moc 1200 W stal nierdzewna czarny ekran dotykowy

Producent: Maxxo

- Kuchenka elektryczna w nowoczesnym wzornictwie ze stali szlachetnej to idealny wybór do każdej kuchni. Powierzchnia ze stali nierdzewnej zapewnia ponadto bardzo łatwą konserwację
- Stojak ze stali nierdzewnej z 4 pozycjami – wystarczająco dużo miejsca na jeszcze więcej potraw na raz
- Szybkie nagrzewanie wody do żądanej temperatury – możliwość ustawienia temperatury od 25 do 85 °C
- Dla delikatnego i zdrowego przygotowania potraw – gotowanie w niskiej temperaturze do delikatnego gotowania i konserwowania witamin, składników odżywczych i aromatów
- Pojemność: 6 l, moc: 1200 W, komfortowe sterowanie dotykowe, z profesjonalnym obiegiem wody dla równomiernego procesu gotowania, łatwe do czyszczenia
- **waga przedmiotu:** 4 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Kuchenka elektryczna w nowoczesnym wzornictwie ze stali szlachetnej to idealny wybór do każdej kuchni. Powierzchnia ze stali nierdzewnej zapewnia ponadto bardzo łatwą konserwację, Stojak ze stali nierdzewnej z 4 pozycjami – wystarczająco dużo miejsca na jeszcze więcej potraw na raz, Szybkie nagrzewanie wody do żądanej temperatury – możliwość ustawienia temperatury od 25 do 85 °C, Dla delikatnego i zdrowego przygotowania potraw – gotowanie w niskiej temperaturze do delikatnego gotowania i konserwowania witamin, składników odżywczych i aromatów, Pojemność: 6 l, moc: 1200 W, komfortowe sterowanie dotykowe, z profesjonalnym obiegiem wody dla równomiernego procesu gotowania, łatwe do czyszczenia
- **Opis produktu:** Kuchenka elektryczna w nowoczesnym wzornictwie ze stali nierdzewnej to idealny wybór do każdej kuchni. Powierzchnia ze stali nierdzewnej zapewnia ponadto bardzo łatwą konserwację. Stojak ze stali nierdzewnej z 4 pozycjami – wystarczająco dużo miejsca, aby ugotować jeszcze więcej potraw na raz. Szybkie podgrzewanie wody do żądanej temperatury – możliwość ustawienia temperatury od 25 do 85 °C. Do delikatnego i zdrowego przygotowania potraw – gotowanie w niskiej temperaturze do delikatnego gotowania i konserwowania witamin, składników odżywczych i aromatów. Pojemność: 6 l, moc: 1200 W, wygodne sterowanie ekranem dotykowym, z profesjonalnym obiegiem wody dla równomiernego gotowania, łatwe czyszczenie.
- **marka:** Maxxo
- **ogólne słowo kluczowe:** Próżniowe urządzenie do gotowania próżniowego, gotowania próżniowego, urządzenie do gotowania próżniowego, pojemnik do gotowania próżniowego, pojemnik na sous vide, garnek do gotowania Sous Vide, garnek elektryczny, nowoczesne wzornictwo,
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 4 kilograms

- **rozmiar:** Sous Vide Kocher SV 06
- **opis gwarancji:** 2 lata.
- **numer części:** SV06
- **waga opakowania przedmiotu:** 4.4 kilograms
- **pojemność:** 6 liters
- **producent:** Maxxo
- **moc:** 1200 watts
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 8595235803721
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853554031, 20658154031
- **specjalna funkcja:** 1200 W, pojemność 6 litrów, Obudowa ze stali nierdzewnej., Technologia cyrkulacji wody, Powłoka nieprzyswierająca.
- **nazwa przedmiotu:** Maxxo SV 06 profesjonalna sous-Vide kuchenka 6 l do gotowania próżniowego w niskich temperaturach (25-85 °C) sousvide piec moc 1200 W stal nierdzewna czarny ekran dotykowy
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-06-03T20:16:20.300Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Waga	4 kg
Materiał	Stal nierdzewna
Moc	1200 W
Pojemność	6 l
Gwarancja	2 lata

Zdjęcia

