



# Severin Sous-Vide-Stick - Nowoczesne Gotowanie!

Indeks: **690546** Producent: **SEVERIN** Kod producenta: **SV 2451**

Cena: **465.04 zł**

## Opis

### Severin SV 2451 Sous-Vide-Stick

Producent: SEVERIN

Jeśli szukasz urządzenia, które umożliwi Ci łatwe, ale jednocześnie dokładne gotowanie, to Sous-Vide-Stick SEVERIN SV 2451 idealnie spełni Twoje oczekiwania. To urządzenie pozwala na duszenie żywności w niskiej temperaturze, dzięki czemu zachowuje ona swoją wartość odżywczą, witaminy i aromaty. Sous Vide może utrzymać stałą temperaturę od 0 do 90 stopni Celsjusza w całym garnku dzięki wydajnej pompie cyrkulacyjnej. To gwarantuje równomierne traktowanie każdego kawałka mięsa bądź warzywa. Co więcej, zaciski pozwolą łatwo i szybko zamontować urządzenie na garnku, a na wyświetlaczu LED ustawisz temperaturę i czas.

Sous-Vide-Stick SEVERIN SV 2451 to również bezpieczna i trwała opcja, z kompleksową ochroną zgodną ze standardem IPX7. Urządzenie wyposażone jest w wtyczkę cechującą się najwyższą jakością – typ CEE7/16 (europlug). Waga urządzenia to zaledwie 1,2 kg, a opakowania – 1,7 kg. Dzięki temu możesz w każdej chwili przenosić swojego sous-vide sticka bez trudu.

Oprócz rozwiązań technicznych, Sous-Vide-Stick SEVERIN SV 2451 posiada estetyczny design. Całe urządzenie wykonane jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, a elegancki czarny kolor nadaje mu wyjątkowości. Specyfikacja produktu obejmuje również moc - 1300 watów. Sous-Vide-Stick SEVERIN SV 2451 to urządzenie, które doceniane jest przez wymagających użytkowników, którzy cenią sobie wygodę, dokładność i smak doskonałego jedzenia.

- Łatwa obsługa – temperatura i czas można ustawić na wyświetlaczu LED. Za pomocą bocznego zacisku uchwyt Sous Vide jest mocowany do garnka
- Delikatne gotowanie – dzięki duszeniu w niskich temperaturach zachowane są witaminy, substancje odżywcze i aromaty żywności
- Niezawodny – dzięki wydajnej pompie cyrkulacyjnej Sous Vide może utrzymać stałą temperaturę od 0 °C do 90 °C w całym garnku
- Całkowicie wodoszczelna – wyjątkowo bezpieczna i trwała dzięki kompleksowej ochronie urządzenia zgodnie ze standardem IPX7

- **waga przedmiotu:** 1203 grams
- **Liczba części:** 2
- **punkt znaku wypunktowania:** Łatwa obsługa – temperatura i czas można ustawić na wyświetlaczu LED. Za pomocą bocznego zacisku uchwyt Sous Vide jest mocowany do garnka, Delikatne gotowanie – dzięki duszeniu w niskich temperaturach zachowane są witaminy, substancje odżywcze i aromaty żywności, Niezawodny – dzięki wydajnej pompie cyrkulacyjnej Sous Vide może utrzymać stałą temperaturę od 0 °C do 90 °C w całym garnku, Całkowicie wodoszczelna – wyjątkowo bezpieczna i trwała dzięki kompleksowej ochronie urządzenia zgodnie ze standardem IPX7

- **marka:** SEVERIN
- **ogólne słowo kluczowe:** Sous vide Stick; Sous vide; Sous Vide Garer
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **numer części:** SV 2451
- **kolor:** czarny
- **nazwa typu elementu:** sous vide stick
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.7 kilograms
- **producent:** SEVERIN
- **moc:** 1300 watts
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4008146038846
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853554031
- **numer modelu:** SV 2451
- **nazwa przedmiotu:** Severin SV 2451 Sous-Vide-Stick
- **data uruchomienia strony produktu:** 2022-07-17T05:53:23.919Z
- **materiał:** Stal nierdzewna
- **instrukcje opieki:** Nie nadaje się do mycia w

## Parametry

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| Model         | SV 2451         |
| Moc           | 1300 watów      |
| Kolor         | czarny          |
| Waga          | 1,2 kg          |
| Materiał      | stal nierdzewna |
| Wodoodporność | IPX7            |

## Zdjęcia

