



Sous-Vide Expert TFA 14.1551.05 - Garer do Gotowania Próżniowego, Czerwony

Indeks: **753726** Producent: **TFA Dostmann** Kod producenta: **14.1551.05**

Cena: 359.21 zł

Opis

TFA Dostmann Sousmatic Edition Sous-Vide Garer, 14.1551.05, Sous-Vide, temperatura rdzenia, czerwony

Producent: TFA Dostmann

Wolnowar Sous-Vide TFA Dostmann Sousmatic Edition to doskonałe urządzenie do przygotowywania mięsa, ryb i drobiu. Dzięki precyzyjnemu utrzymywaniu temperatury od 40 do 95 stopni C, potrawy są zawsze idealnie gotowane. Programowanie czasu gotowania, automatyczne wyłączanie i prosta regulacja temperatury sprawiają, że dania są soczyste i delikatne. Dodatkowo, urządzenie jest łatwe w obsłudze i bezpieczne, informując o ryzyku przegrzania i niskim poziomie wody.

Mocowanie patyczka Sous-Video jest możliwe na standardowych pojemnikach, a jego szybkie czyszczenie sprawia, że gotowanie jest przyjemnością. Wolnowar Sous-Vide TFA Dostmann Sousmatic Edition to produkt marki o wysokiej jakości wykonania, idealny do domowej kuchni.

Zapewnij sobie profesjonalne efekty gotowania dzięki Wolnowarowi Sous-Vide TFA Dostmann Sousmatic Edition. Odkryj nowy sposób na przygotowywanie potraw i ciesz się wyjątkowym smakiem i aromatem każdego dania.

- Wolnowar: dzięki temu drążkowi do sous-video optymalne przygotowanie mięsa, ryb lub drobiu jest idealnie przygotowane dzięki niskiemu gotowaniu
 - Temperatura: Sousmatic ma wysoką dokładność i stabilność temperatury, dzięki czemu utrzymuje się stałą temperaturę od 40 do 95 stopni C
 - Obsługa: Dzięki programowaniu czasu gotowania, automatyczne wyłączanie i prostej regulacji temperatury potrawy można idealnie ugotować do temperatury rdzenia, a wszystko stanie się soczyste i delikatne
 - Bezpieczna i łatwa obsługa: bezpieczna i intuicyjna obsługa odbywa się również poprzez alarm, w którym jest informujący o ryzyku przegrzania i niskiego poziomu wody
 - Mocowanie: mocowanie patyczka Sous-Video jest możliwe na standardowych pojemnikach, takich jak garnki lub pojemniki z tworzywa sztucznego (do 25 litrów) za pomocą zacisku mocującego
 - Można ją również szybko wyczyścić
-
- **waga przedmiotu:** 1.3 kilograms
 - **Nazwa modelu:** sousmatic
 - **punkt znaku wypunktowania:** Wolnowar: dzięki temu drążkowi do sous-video optymalne przygotowanie mięsa, ryb lub drobiu jest idealnie przygotowane dzięki niskiemu gotowaniu, Temperatura: Sousmatic ma wysoką dokładność i stabilność temperatury, dzięki czemu utrzymuje się stałą temperaturę od 40 do 95 stopni C, Obsługa: Dzięki programowaniu czasu gotowania, automatyczne wyłączanie i prostej regulacji temperatury potrawy można idealnie

ugotować do temperatury rdzenia, a wszystko stanie się soczyste i delikatne, Bezpieczna i łatwa obsługa: bezpieczna i intuicyjna obsługa odbywa się również poprzez alarm, w którym jest informujący o ryzyku przegrzania i niskiego poziomu wody, Mocowanie: mocowanie patyczka Sous-Video jest możliwe na standardowych pojemnikach, takich jak garnki lub pojemniki z tworzywa sztucznego (do 25 litrów) za pomocą zacisku mocującego, Można ją również szybko wyczyścić

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** TFA Dostmann
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** (L) 70 x (B) 130 x (H) 408 mm
- **okres przydatności do spożycia fc:** 750 days
- **numer części:** 14.1551.05
- **kolor:** czerwony
- **nazwa typu elementu:** Urządzenie do gotowania sous-vide
- **waga opakowania przedmiotu:** 2.14 kilograms
- **rodzaj pakietu klienta:** opakowanie standardowe
- **pojemność:** 25 liters
- **producent:** TFA Dostmann
- **moc:** 1000 watts
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4009816030191, 04009816030191
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853554031
- **numer modelu:** 14.1551.05
- **nazwa przedmiotu:** TFA Dostmann Sousmatic Edition Sous-Vide Garer, 14.1551.05, Sous-Vide, temperatura rdzenia, czerwony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2017-11-03T11:13:53.609Z
- **materiał:** Tworzywo sztuczne

Parametry

Waga produktu	1.3 kg
Moc	1000 W
Objętość pojemnika	25 l
Kolor	czerwony