



SousChef Pro Sous Vide - Precyzyjne urządzenie do gotowania

Indeks: **740480** Producent: **KitchenBoss** Kod producenta: **KG310SDE**

Cena: **468.05 zł**

Opis

KitchenBoss Sous Vide urządzenie do gotowania sous vide, 1100 W, cyrkulacja 360°, zakres temperatur 40°C-90°C ($\pm 0,1^{\circ}\text{C}$), wodoszczelność IPX7, wyświetlacz dotykowy LED

Producent: KitchenBoss

Parametry

Moc	1100 W
Zakres temperatur	40°C - 90°C ($\pm 0,1^{\circ}\text{C}$)
Cyrkulacja	360°
Wodoszczelność	IPX7

Zdjęcia

SUS304

Edelstahl in Lebensmittelqualität

Das mit Wasser in Berührung kommende Teil besteht aus 100% lebensmittelechtem Edelstahl SUS304, ist kein Kunststoff und sicherer.



Rostfreier Stahl ✓

VS

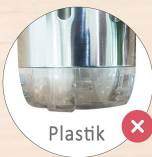


Plastik ✗



Rostfreier Stahl ✓

VS



Plastik ✗