



Steba Sous-Vide SV 120 Pro - Wydajny Garnek do Gotowania Próżniowego

Indeks: **776708** Producent: **Steba** Kod producenta: **05-32-00**

Cena: **828.29 zł**

Opis

Steba Sous Garer o wysokiej wydajności, wodoszczelny zgodnie z IPX 7, podgrzewa 30 litrów w ok. 45 min do 56°C, odchylenie maks. 0,1°C, cyrkulacja wody: 8 l/min, mobilne zastosowanie, SV 120

Producent: Steba

Steba Sous Garer SV 120 to wysokowydajny garnek Sous-Vide, idealny do podgrzewania 30 litrów wody w około 45 minut do temperatury 56°C. Z wodoszczelnym designem zgodnym z normą IPX 7, możesz mieć pewność, że każde gotowanie będzie precyzyjne. Funkcja cyrkulacji wody o natężeniu 8 l/min zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła. Elektroniczna regulacja temperatury do 90°C umożliwia pełną kontrolę nad procesem. Mobilny design SV 120 sprawia, że jest poręczny i wygodny w użyciu. Odkryj nowy sposób przygotowywania potraw z zachowaniem wszystkich smaków, witamin i minerałów.

Ten profesjonalny garnek Sous-Vide marki Steba to nie tylko wysoka wydajność, lecz również łatwość czyszczenia oraz wszechstronne możliwości zastosowania. Możesz korzystać z niego w każdym garnku o głębokości powyżej 15 cm, dzięki czemu gotowanie staje się jeszcze bardziej elastyczne. Niezawodność i precyzja w jednym!

Odkryj świat doskonałego gotowania Sous-Vide z garunkiem SV 120 od Steba. Precyzyjne podgrzewanie, mobilność, łatwe czyszczenie i zachowanie najważniejszych składników odżywczych to tylko kilka zalet tego urządzenia. Gotuj jak profesjonalista i ciesz się wyjątkowymi smakami potraw!

- Wysokowydajny garnek sous-vide
 - Łatwe czyszczenie
 - Wodoszczelność zgodnie z IPX 7
 - Ogrzewa 30 litrów w ok. 45 min do 56°C:
 - Maks. odchylenie 0,1°C
 - Obieg wody: 8 l/min
 - Dokładna elektroniczna regulacja temperatury do 90°C
 - Mobilne zastosowanie, zajmuje mało miejsca i jest poręczny
 - Różne możliwości zastosowania do wszystkich garnków o głębokości od 15 cm
 - Smak własny, witaminy i minerały są zachowane w najlepszy możliwy sposób
-
- **Liczba części:** 1
 - **punkt znaku wypunktowania:** Wysokowydajny garnek sous-vide, Łatwe czyszczenie, Wodoszczelność zgodnie z IPX

7, Ogrzewa 30 litrów w ok. 45 min do 56°C:, Maks. odchylenie 0,1°C, Obieg wody: 8 l/min, Dokładna elektroniczna regulacja temperatury do 90°C, Mobilne zastosowanie, zajmuje mało miejsca i jest poręczny, Różne możliwości zastosowania do wszystkich garnków o głębokości od 15 cm, Smak własny, witaminy i minerały są zachowane w najlepszy możliwy sposób

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Steba Elektrogeräte
- **poziom opakowania:** unit
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **numer części:** 05-32-00
- **kolor:** stal nierdzewna / czarny.
- **nazwa typu elementu:** Sous-Vide Garer SV 120 Professional, wysokowydajny garnek do gotowania sous-vide, wodoszczelny zgodnie z IPX 7, podgrzewa 30 litrów w ok. 45 min do 56°C, odchylenie maks. 0,1°C, cyrkulacja wody: 8 l/min, mobilne zastosowanie
- **waga opakowania przedmiotu:** 2.62 kilograms
- **pojemność:** 30 liters
- **producent:** Steba
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4011833303769
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853554031
- **numer modelu:** 05-32-00
- **nazwa przedmiotu:** Steba Sous Garer o wysokiej wydajności, wodoszczelny zgodnie z IPX 7, podgrzewa 30 litrów w ok. 45 min do 56°C, odchylenie maks. 0,1°C, cyrkulacja wody: 8 l/min, mobilne zastosowanie, SV 120
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-02-03T22:22:04.013Z

Parametry

Pojemność	30 litrów
Temperatura max	90°C
Wodoszczelność	IPX 7
Czas grzania	45 min
Cyrkulacja wody	8 l/min
Kolor	stal nierdzewna / czarny

Zdjęcia

