



Obvladajte kuhanje po metodi Sous Vide z napravo za vakuumiranje
Izkusite kuharsko tehniko, ki jo obožujejo profesionalni kuharji. Naprava za vakuumiranje z zaslonom TFT vam omogoča, da doma pripravite jedi po metodi Sous Vide za odličen okus in bolj zdravo hrano.

Prednosti in značilnosti



Naprava za vakuumiranje za Sous Vide kot v restavraciji
Pripravite jedi kot iz restavracije z napravo za vakuumiranje



Intuitivni zaslon TFT za napravo za vakuumiranje
Z odzivnim zaslonom na dotik TFT lahko hitro in enostavno dostopate do različnih funkcij naprave za vakuumiranje.



Naprava za vakuumiranje za hitro in preprosto mariniranje
Hitro in enostavno marinirajte meso ali ribe z napravo za vakuumiranje.



Sous Vide na preprost način s steklenim kozarcem
Ne potrebujete vrečk – kuhajte kar v steklenem kozarcu. Izkusite tehniko kuhanja Sous Vide brez plastike za bolj trajnostno rešitev.



Za večje doživetje okusov s profesionalno infuzijo s hladno vodo
Ustvarite izvrstne in edinstvene okuse v olju ali vodi s profesionalno infuzijo s hladno vodo. Preprosto in hitro dodajte limono ali kumaro v vodo, ali čili in zelišča v olje za razburljive nove okuse v vaši kuhinji.

Specifikacija izdelka

Usable chamber volume,l	8
Vacuuming pump power,m3/h	4
Funkcije	Vacuum seal, Seal, Clean shells, Containers, External Vacuum, Dehydrate, Marinate, Pickle, Infuse, Tenderise, Oil Maintenance, Adjustable sealing time, Favourites, Recents
Barva	kovinsko črna
Dimensions_VacuumSealerDrawer_Chamber	72x408x276
Max dimenzija vrečke za vakumski varilnik	350x250
BI_Dimensions_VacuumSealerDrawer	139x560x550
Napetost (volt)	220/240
PNC koda	947727557
Koda EAN	KR