

14.1550.01 SOUSMATIC – ponorný vařič pro pomalé vaření (SOUS VIDE)

Vařte jako profesionálové!

Sous-Vide je vaření při konstantní nízké teplotě ve vakuu. Takto připravované pokrmy si **zachovají všechny chutě a vůně**, které jimi prostoupí a budou rovnoměrně „propečeny“. Ingredience **neztratí na objemu** a budou mít pokaždé stejný tvar i barvu. Metodou Sous-Vide můžete připravovat maso, ryby, zeleninu, ale i například vejce. **Maso bude vždy měkké a šťavnaté** a u steaku dosáhnete vždy požadovaného propečení. Vše je navíc velmi **snadné a pohodlné**.



Dostupnost: SKLADEM

Ingrediaci uložíte do speciálního sáčku společně s bylinkami a kořením. Ze sáčku **vysajete veškerý vzduch pomocí vakuovačky**. Sáček pak vložíte do vodní lázně, kterou ohříváte ponorným vařičem. Výsledkem budete nadšeni! Maso se pod vidličkou bude rozpadat na jednotlivá vlákna, ale na talíři si udrží svůj skvělý tvar.



Vlastnosti produktu

- zabudovaný časovač
- možnost nastavení odloženého vaření
- možné použití v jakémkoliv hrnci nebo gastro nádobě
- lze použít s vakuovými sáčky různých značek
- alarm nízkého stavu vody

Technická data

- teplotní rozsah: 40°C až 95°C
- teplotní stabilita: +/- 0,1°C při 60°C
- cirkulace vody: cca 11 litrů/min
- max. objem nádoby: 25 litrů
- časovač: až do 99 hodin
- max. výkon: 1000 W
- rozměry: 108 x 112 x 435 mm
- hmotnost: 1450 g