

PĚKNÉ POČASÍ!

TFA

SOUSMATIC black

## 14.1551.01 SOUSMATIC black – 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**.

Ingredienci uložíte do speciálního sáčku společně s bylinkami a kořením. Ze sáčku **vyšajete 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.

Novinka



Dostupnost: 2017/8



### Vlastnosti produktu

- zabudovaný časovač
- možnost nastavení odloženého vaření
- lze použít 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
- max. objem nádoby: 20 litrů
- časovač: až do 99 hodin
- bezp. pojistka: přehřátí/nízký stav vody
- max. výkon: 1000 W
- rozměry: 70 x 135 x 385 mm
- hmotnost: 1200 g

