Sous Vide Set



Sous Vide kochen zu Hause – wie ein Profi
Beim Sous Vide Garen werden luftdicht verpackte Lebensmittel in einem Wasserbad bei niedriger und konstanter Temperatur zwischen 50 °C und 90 °C, je nach Lebensmittelart, gegart.
Was für ein perfektes Ergebnis benötigt wird, enthält dieses Set:
– Sous Vide Garer
– Vakuumiergerät und Beutel

Produktgrösse Sous Vide Garer: 88 x 367 x 135 mm
Produktgrösse Vakuumiergerät: 315 x 110 x 150 mm



Merkmale Sous Vide Garer von KOENIG	Nutzen Sous Vide Garer von KOENIG
Exakte Temperatureinstellung (+/- 0,5 °C)	Konstante Temperatur bedeutet perfekt zubereitete Speisen, mit welchen jeder Gastgeber bei den Gästen punkten kann.
Grosses und einfach zu bedienendes Digitaldisplay Timerfunktion Akkustisches Signal	Einfach und logisch zu bedienen. Perfekte Einstellung auf die Speise, welche zubereitet wird.
Geeignet für alle hitzeresistenten Gefässe ab mind. 17 cm Höhe	Da der Sous-vide Garer komfortabel und sicher an den Kochtopf geklickt wird, muss der Kochtopf eine Mindesthöhe von 17 cm aufweisen.
Merkmale Vakuumiergerät von FoodSaver	**Nutzen Vakuumiergerät von FoodSaver**
Automatischer Vakuumier und Versiegelungsvorgang	Easy to use: Einfache Handhabung für eine häufige Anwendung.
Kompaktes Design: Nur 31.5 cm breit	Für jede Küche geeignet.
Inklusive Zubehör: 1 Vakuumierrolle à 20 cm x 6.7 m 5 wiederverschliessbare Beutel, 950 ml	Halten Lebensmittel bis zu 5x länger frisch.
Zubehöranschluss	Für Behälter & Zubehör geeignet (optional).

Artikelnummer	B02119	**EAN Code**	7640184590510
Verkaufseinheit	1 Stück	**Farbe**	Schwarz und Silber
Verpackung	Farbige Kartonschachtel	**Gewicht (net) / Kabellänge**	2.6 kg / 1.5 + 0.9 m
Leistung	1300 Watt	**Verpackungsmasse (BxHxT)**	420 x 300 x 190 mm
Produktgrösse (BxHxT)	siehe oben	**UVP** (zzgl. 1.20 vRG)	CHF 229.–

TAVORA BRANDS | Sihlbruggstrasse 107 CH-6340 Baar | T +41 41 766 72 10 www.tavora.ch