Sous Vide kochen zu Hause
wie ein Profi

Set Sous Vide garen!











Max. 95°C





KOENIG & FoodSaver® Sous Vide Kochset

KOENIG Sous Vide Garer
- Exakte Temperatureinstellung (+/- 0.5 °C)
- Grosses und einfach zu bedienendes Digitaldisplay
- Timerfunktion. Akustisches Signal
- Drehrad zur Einstellung der gewünschten Temperatur
- Teile in Wasser komplett aus Edelstahl
- Geeignet für alle hitzeresistenten Gefässe ab mind. 17 cm Höhe
- Set: Art. B02119 - UVP CHF 229.- (zzgl. 1.20 vRG)

FoodSaver® Vakuumiergerät VS1190X
- Automatischer Vakuumier- und Versiegelungsvorgang
- Kompaktes Design für jede Küche geeignet: Nur 31.5 cm breit
- Anwendung mit Beuteln bis max. 20.7 cm breit und Behälter
- Beutel halten Lebensmittel bis 5x länger frisch
- Behälter halten Lebensmittel bis zu 2x länger frisch
- Aufbewahrung im Kühl-, Tiefkühl- und Küchenschrank
- Zubehöranschluss. Spülmaschinenfeste Abtropfschale