Set cuiseur sous vide



Cuisson sous vide à la maison comme un professionnel

La cuisson sous vide consiste à cuire dans un bain marie des aliments emballés sous vide à basse et constante température entre 50 °C et 90 °C selon le genre d'aliments.

Cet ensemble contient tout ce dont vous avez besoin pour un résultat parfait :

– Cuiseur sous vide
– Système de mise sous vide et sachets

Dimensions produits:

Cuiseur sous vide : 88 x 367 x 135 mm

Système de mise sous vide : 315 x 110 x 150 mm



Caractéristiques cuiseur sous vide KOENIG	Caractéristiques cuiseur sous vide KOENIG
Réglage précis de la température (+/- 0,5 °C)	Une température constante est synonyme de préparation parfaitement réussie, l'hôte marquera des points auprès de ses convives à coup sûr.
Affichage digital de grande dimension,facile à utiliser Fonction timer Signal sonore	Simple et intuitif à l'usage. Réglage parfait, en fonction du plat à préparer.
Convient à tous les récipients résistants à la chaleur de 17 cm de hauteur au minimum	Le cuiseur sous-vide doit pouvoir être cliqué facilement et fermement sur la marmite, celle-ci doit donc avoir une hauteur minimum de 17 cm.
Caractéristiques système de mise sous vide FoodSaver	**Caractéristiques système de mise sous vide FoodSaver**
Commande de mise sous vide et scellage automatique	Easy to use : facilité d'utilisation pour une emploi fréquent.
Design compact : 31.5 cm de large	Convient à toutes les cuisines.
Accessoires inclus : 1 rouleau de sachets à 20 cm x 6.7 m 5 sachets refermables de 950 ml	Les sachets conservent les aliments jusqu'à 5x plus longtemps.
Connecteur pour accessoires	Pour boîtes et accessoires (en option).

N° article	B02119	**Code EAN**	7640184590510
Unité de vente	1 pcs	**Coloris**	Noir et argent
Emballage	Boîte en carton de couleur	**Poids (net) / Longueur câble**	2.6 kg / 1.5 + 0.9 m
Puissance	1300 watts	**Dim. emballage (LxHxP)**	420 x 300 x 190 mm
Dim. produit (LxHxP)	Voir ci-dessus	**PVC** (TAR 1.20 excl.)	CHF 229.–

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