Cuisson sous vide à la maison
comme un professionnel

Set cuisson sous vide!











Max. 95°C





Set pour cuisson sous vide KOENIG & FoodSaver®

Cuiseur sous vide KOENIG
- Réglage de la température (+/- 0.5 °C)
- Affichage digital de grande dimension, facile à utiliser
- Fonction timer. Signal sonore en fin de cuisson
- Bouton rotatif pour le réglage de la température
- Pièces en contact de l'eau entièrement en acier inoxydable
- Convient aux casseroles d'une hauteur de 17 cm
- Set: art. B02119 - PVC CHF 229.- (+ TAR 1.20)

Système de mise sous vide VS1190X FoodSaver®
- Commande de mise sous vide et scellage automatique
- Design compact pour toutes les cuisines: 31.5 cm de large
- Utilisation avec sachets d'une largeur maximale de 20.7 cm
- Convient également aux boîtes fraîcheurs
- Conserve les aliments jusqu'à 5x plus longtemps
- Tuyau d'aspiration pour accessoires et boîtes
- Bac ramasse-gouttes lavable au lave-vaisselle