

Cyrkulator Zanurzeniowy do Gotowania Sous Vide 1000W z Wi-Fi

Opis produktu:

Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide to idealne rozwiązanie dla tych, którzy chcą osiągnąć perfekcję w przygotowywaniu posiłków w domowym zaciszu. Dzięki precyzyjnej kontroli temperatury i możliwości zdalnego sterowania Wi-Fi, urządzenie to sprawia, że gotowanie staje się prostsze i bardziej efektywne. To niezastąpiony pomocnik w kuchni, który zapewni doskonałe rezultaty za każdym razem i zadowoli zarówno początkujących, jak i doświadczonych kucharzy.



Dlaczego to świetny wybór?

- Precyzyjna kontrola temperatury
- Łatwość użytkowania
- Wsparcie Wi-Fi do zdalnego sterowania
- Szybkie nagrzewanie
- Trwałość i niezawodność
- Bezpieczeństwo użytkowania
- Uniwersalność w zastosowaniu

Cechy produktu:

Moc	1000 W
Zakres temperatur	32°F do 194°F (0°C do 90°C)
Dokładność temperatury	0,1°C
Sterowanie	Wi-Fi 2,4GHz
Długość kabla	1,2 m
Wyświetlacz	LCD 1,9 cala
Zasilanie	220~240V 50Hz
Materiał	Stal nierdzewna

