

Wolnowar - Sous vide Adler AD 6415



- Sous vide: Zdrowa metoda wolnego gotowania
- Gotowanie Sous vide pozwala zachować w potrawach ich składniki odżywcze i podkreślić wyjątkowy smak
- Dzięki powolnemu i delikatnemu przygotowaniu wartości odżywcze mięsa, warzyw i ryb zachowane są w potrawie
- Idealny, oryginalny smak wybranych składników zostaje w jedzeniu
- Gotowanie bez dodatku tłuszczu
- Można używać w garnkach i innych pojemnikach odpornych na wysoką temperaturę o wysokości minimum 15 cm
- Temperatura: 20-95°C.
- Dokładność +/- 0.1°C
- Wyświetlacz LCD
- Ustawienie czasowe od 1 minuty do 99 godzin i 59 minut
- Temperatura w °C i °F
- IPX7 odporna na wodę konstrukcja z automatycznym wyłącznikiem bezpieczeństwa
- Zdemontowalna obudowa grzałki dla ułatwionego czyszczenia
- Moc: 1000 W
- Maksymalna pojemność pojemnika do 20L
- Typ wtyczki: E/F

[Porady dotyczące gotowania](#)



Dostępność produktu	8
Kod EAN jednej sztuki	5903887804066
Kod EAN opakowania zbiorczego	5903887804073
Kod CN	85167970
Waga netto sprzętu (kg)	0.9
Waga brutto op. jednostkowego (kg)	1.28
Wymiary op. jednostkowego WxDxH	16 x 42 x 10
Waga brutto kartonu zbiorczego (kg)	13.1
Wymiary kartonu zbiorczego WxDxH	33.5 x 43 x 45.5
Ilość opakowań w kartonie zbiorczym	8
Ilość op. jednostkowych na palecie	160
Ilość kartonów zbiorczych na palecie	0
Ilość opakowań w warstwie	5
Ilość warstw na palecie	4