

Cyrkulator Do Gotowania Sous Vide 1100W

Narzędzie kuchenne

Opis produktu:

Precyzyjny cyrkulator do gotowania Sous Vide pozwala w łatwy sposób przygotować soczyste i aromatyczne potrawy o restauracyjnej jakości. Dzięki niemu zyskasz kontrolę nad temperaturą i czasem gotowania, co umożliwi zachowanie naturalnych smaków i wartości odżywczych. To idealne rozwiązanie dla wszystkich miłośników zdrowego gotowania, którzy cenią sobie wygodę i świetne rezultaty przy minimalnym wysiłku.



Dlaczego to świetny wybór?

- Precyzyjna kontrola temperatury
- Łatwość obsługi
- Bezpieczeństwo użytkownika
- Minimalna utrata składników odżywczych
- Wszechstronność zastosowań
- Kompaktowy design
- Beztłuszczowe gotowanie

Cechy produktu:

Moc	1100W
Zakres temperatur	25-90°C
Dokładność	±0,1°C
Timer	1-99 godzin
Przepływ wody	7-8 l/min
Materiał	Stal nierdzewna 304
Wodoodporność	IPX7
Sterowanie	Cyfrowe LCD

