

★ Cyrkulator Sous Vide Do Gotowania Metodą
Próżniowe Zanurzeniowy Próżniowy 1100W ★





✓ Najważniejsze informacje

- ✓ Max przepływ 8l/min
- ✓ Czasomierz 1min - 99h59min
- ✓ Max pojemność garnka 20L
- ✓ Regulacja Temperatury 25-90 stopni
- ✓ Dokładność Temperatury 0.1stopnia
- ✓ Prosta obsługa
- ✓ Cicha praca
- ✓ Wiele zabezpieczeń
- ✓ Wodoodporność IPX7
- ✓ Dotykowy duży wyświetlacz
- ✓ Ogromna moc 1100W



✓ Cyrkulator Sous Vide – Profesjonalne Gotowanie w Domu

Cyrkulator sous vide to niezbędne narzędzie dla każdego miłośnika gotowania, który chce osiągnąć profesjonalne rezultaty w domowej kuchni. Dzięki precyzyjnej kontroli temperatury, cichej pracy i solidnej konstrukcji, jest to niezawodne urządzenie, które zapewnia perfekcyjne gotowanie w stałej temperaturze.

★ Precyzyjna Kontrola Temperatury

Precyzyjna kontrola temperatury umożliwia **gotowanie w stałej temperaturze**, zapewniając **doskonałe rezultaty za każdym razem**.

✨ Łatwy w Użyciu

Łatwy w użyciu panel sterowania pozwala na intuicyjne **ustawienie czasu i temperatury**, co czyni cyrkulator idealnym **dla początkujących i profesjonalistów**.

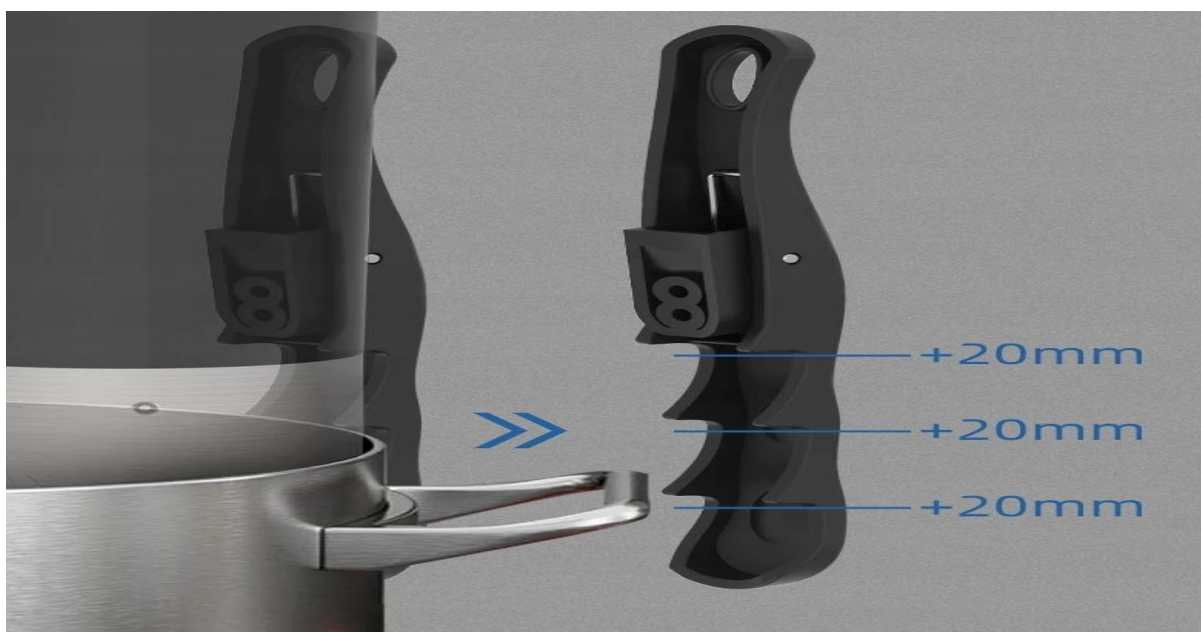


! Solidna Konstrukcja

Solidna konstrukcja **zapewnia trwałość i długą żywotność urządzenia**, umożliwiając jego intensywne użytkowanie.

⚙️ Cicha Praca

Cicha praca cyrkulatora sprawia, że jest to idealne narzędzie do codziennego gotowania, **nie zakłócając spokoju domowego**.



✓ Kompaktowy Design

Kompaktowy design sprawia, że cyrkulator **jest łatwy do przechowywania i przenoszenia**, co czyni go praktycznym narzędziem w każdej kuchni.

✨ Profesjonalne Wyniki w Domu

Profesjonalne wyniki w domowej kuchni dzięki cyrkulatorowi sous vide, który umożliwia **gotowanie na poziomie restauracyjnym**.



✔ Pytania ułatwiające podjęcie decyzji o zakupie

✔ Czy planuje regularnie używać cyrkulatora sous vide do gotowania? TAK/NIE

✔ Czy precyzja cyrkulatora sous vide 0.1 stopnia jest dla mnie wystarczająca? TAK/NIE

✔ Czy poradzę sobie z obsługą cyrkulatora sous vide? TAK/NIE

✔ Czy cyrkulator sous vide mieści się w moim budżecie? TAK/NIE

★ Jeśli większość odpowiedzi jest na tak to znalazłeś odpowiedni produkt dla Siebie.



