

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Sous vide - 8,5 L****Maxima**

Description	Caractéristiques
<p>Cet appareil de cuisson sous vide peut être utilisé pour un large éventail de plats et d'aliments. L'avantage de la cuisson sous vide est que les produits conservent leur saveur et leurs vitamines. En outre, la cuisson dans cet appareil sous vide garantit que vos plats ne brûlent pas et ne se dessèchent pas. Cet appareil compact est également très silencieux. Lorsque vous cuisinez sous vide, vous laissez les aliments emballés sous vide cuire à une température constante. Avant la cuisson, vous pouvez nettoyer, couper ou éplucher des produits frais afin que vos plats soient prêts immédiatement après la cuisson sous vide.</p> <p>Une précision sans précédent de 0,3°C</p> <p>Dans cet appareil professionnel de cuisson sous vide d'une capacité de 8,5 litres, l'eau du réservoir est chauffée progressivement. Les aliments ne brûlent pas et ne se séparent pas, car la température de l'eau ne peut pas dépasser 90°C. La température et la durée peuvent être réglées séparément. De plus, cet appareil de sous-vide a une précision de 0,3°C. Grâce à l'écoulement régulier de l'eau, la texture et les nutriments sont préservés. L'écran LCD est numérique et le panneau de commande est facile à utiliser grâce aux touches tactiles. L'appareil sous vide est également équipé d'un dispositif de sécurité thermique et le cordon d'alimentation est amovible.</p> <p>Comprend une étagère pratique en acier inoxydable pour les produits</p>	<p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Cet appareil à sous-vide est très silencieux et ne fait pratiquement pas de bruit pendant son utilisation. En outre, l'appareil est équipé d'une étagère pratique en acier inoxydable pour placer les produits dans le réservoir d'eau. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Utilisez un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux pour nettoyer les parties en acier inoxydable. Essuyez le tout avec un chiffon sec avant de réutiliser l'appareil.</p> <p>Caractéristiques</p> <ul style="list-style-type: none">• La température et la durée sont réglables séparément• Température maximale de 90 degrés Celsius• Système de pompe à eau breveté• Fenêtre transparente en plastique dans le couvercle• Équipé d'un support pratique en acier inoxydable pour les produits• Cordon d'alimentation détachable <p>Caractéristiques du produit</p> <ul style="list-style-type: none">• Poids net : 4,4 kg• Dimensions intérieures : L30 x P22 x H15cm• Dimensions externes : L38 x P25 x H22cm• 230V/50Hz/1Phase 800W	