Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

Smart Sous-Vide Espressions



Categorie:
Merk: Espressions
Model: EP5000

8 756571 115002

179,99€

OMSCHRIJVING

EP5000 DUO Smart Sous-Vide

Culinair: secuur vlees bereiden, zoals topchefs dat doen

Vlees bestaat uit vocht, spierweefsel en bindweefsel. Dit laatste is taai van structuur. Echter lost dit weefsel op wanneer het heel secuur voor langere tijd op relatief lage temperatuur verwarmd wordt: Met de Smart Sous Vide dus!

Ook goedkoper vlees wordt botermals

De professionele verwarmingstechniek zorgt voor circulatie van het water, die nauwkeurig is in te stellen tot op 0,5° Celsius.

Overzichtelijk te bedienen

Het ingebouwde watercirculatiesysteem zorgt voor precisie en constantheid.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

Gebruik het apparaat om meerdere elementen tegelijk te verwarmen. Rekje bijgeleverd!

- Vacuüm verpakt garen tot op 1°C nauwkeurig
- Ingebouwde pomp voor optimale temperatuurspreiding en snelle opwarming
- Inhoud tot 5,5 liter
- Kook malser, smaakvoller en gezonder
- Geschikt voor vis, vlees, groenten, fruit en marinades
- Optimaal behoud van structuur, smaaken voedingsstoffen
- Temperatuurinstelling van 40°C tot 99°C in stappen van 0,5°C.
- Tijdinstelling van 1 tot 72 uur, op de minuut instelbaar.
- Inclusief handig rekje zodat het voedsel stevig op zijn plaats blijft.

SPECIFICATIE