

VD16121D Atag



Categorie:
Merk: Atag
Model: VD16121D



2.349,00€

OMSCHRIJVING

VD16121D VACUMEERLADE BL. STEEL 15CM ATA

Culinaire mogelijkheden binnen handbereik

Met de vacumeerlade komen nieuwe culinaire mogelijkheden binnen handbereik: vacumeer bijvoorbeeld vlees, al dan niet gemarineerd, om dit vervolgens sous-vide te garen in de combi-stoomoven. Of asperges, met wat peper en olijfolie, voor een fantastische smaakervaring.

Compact formaat

Het unieke is dat vacumeren nu op compact formaat kan, gewoon in de afmeting van een 15 cm lade! Dit betekent dat de vacumeerlade samen met een 45 cm apparaat in een 60 cm nis past. De keuken hoeft dus niet om een grote vacumeerlade heen gebouwd te worden. De effectieve ruimte voor het vacumeren doet niet onder voor de grote varianten. Door de compacte inbouw wordt deze professionele techniek bereikbaar voor de hobbykok, omdat deze in een gewone keukenplanning mee te nemen is.

Sous-vide

De ATAG (combi-)stoomovens hebben een speciale sous-vide stand waarbij de temperatuur op de graad

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		

nauwkeurig kan worden ingesteld. In de professionele wereld wordt deze methode al veel toegepast. Vacumeren heeft ook nog andere voordelen: gevacumeerd voedsel is langer te bewaren en behoudt beter zijn smaak en voedingsstoffen. U kunt voedsel in porties verdelen en vacumeren, zodat er geen voedsel weggegooid hoeft te worden.

SPECIFICATIE

Funcities

Afdichtlengte 556 mm

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		