



Beschreibung

Beim Vakuumgaren (franz. Sous-Vide ‚unter Vakuum‘) werden Speisen in luftleeren Kunststoffbeuteln verschweißt und bei niedrigen Temperaturen schonend im Wasserbad gegart. Da weder Flüssigkeiten noch Aroma aus dem Beuteln austreten können, bleiben die Speisen bei dieser Zubereitungsmethode besonders saftig und geschmacksintensiv. Die Speisen garen sozusagen ‚im eigenen Saft‘. Unter Sterneköchen ist das Sous-Vide Garen schon lange die optimale Lösung für hochwertiges Fleisch, da dieses durch die schonende Zubereitung besonders zart wird.

- Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze
- präzise Temperatursteuerung mit Display in °C und °F
- Temperaturkontrollsysteem mit einer Genauigkeit von 0,2°C
- Gehäuse Edelstahl
- Ablasshahn
- stoßgeschützte Heizelemente am Behälterboden
- 5 speicherbare Programme
- Transportgriffe
- Kapazität 17 Liter
- Temperaturbereich 24-99°C

Technische Daten

| | | |
|--|-------------------------------|--------------------|
| | Elektr. Leistung: | 1,15 kW |
| | Spannung: | 230V |
| | Netzfrequenz: | 50Hz |
| | Breite x Tiefe x Höhe: | 400 x 360 x 300 mm |
| | Netto-Gewicht : | 5 kg |
| | Inhalt / Kapazität: | 17 Liter |