

Sous Vide Precision Circulator



Cirkulerar ca.
10,0L vatten/
min



Tillaga kött, fisk eller grönsaker hemma med perfekt resultat

Med Champion Sous Vide är det lättare än någonsin att tillaga kött, fisk eller grönsaker hemma med perfekt resultat. Varje gång. Champions Sous Vide tillagar med en noggrannhet på +/- 0,1°C vilket ger ett mörkt och jämnt tillagat kött och du ris-kerar inte att grönsaker blir överkokta. Samtidigt behålls både saftighet, smak och färg i maten.

- ✓ Kapacitet: max 15L
- ✓ Maximal temperatur: 90°C
- ✓ IPX7
- ✓ Reglage för inställning av temperatur/tid
- ✓ Precision: +/- 0,1 °C
- ✓ Display för temperatur/tillagningstid
- ✓ Klämma för fästning på kÄrl/kastrull
- ✓ Effekt: 800W

Art.nr	EAN	Antal frp.
CHSV310	7391091851347	4st

