

Link do produktu: <https://www.mactom-trade.com/urzadzenie-kuchenka-do-gotowania-w-niskich-temperaturach-sous-vide-hendi-225448-p-42940.html>

Urządzenie kuchenka do gotowania w niskich temperaturach Sous Vide - Hendi 225448

Cena	1 861,68 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	225448
Kod producenta	225448
Kod EAN	8711369225448
Sku	1000783

Opis produktu

Numer producenta: **HENDI 225448**

Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach SOUS-VIDE to oszczędność nakładu pracy oraz zachowane wartości odżywcze potraw. Sous vide ogranicza kurczenie się żywności, która dzięki temu jest bardziej soczysta. Podczas gotowania potrawy są pasteryzowane, związku z czym dłużej zachowują przydatność do spożycia. Zastosowanie urządzenia Sous Vide optymalizuje pracę w kuchni. Żywność można przygotować z kilkugodzinnym albo nawet kilkudniowym wyprzedzeniem. Po przygotowaniu żywności można ją pozostawić w urządzeniu do momentu podania – żywność można tak zostawić na kilka godzin a nawet dni bez ryzyka zepsucia. Niewątpliwą zaletą prezentowanego urządzenia jest precyzyjny termostat, co umożliwi łatwe i idealne przygotowanie żywności.

Cechy produktu:- Urządzenie do gotowania potraw zapakowanych w woreczki próżniowe – potrawy gotowane są w kąpeli wodnej w temperaturze poniżej 100 C.- Dzięki tej metodzie gotowane jedzenie jest soczyste i delikatne oraz zdrowsze, zachowuje witaminy, enzymy i naturalne soki.- Naturalna struktura produktu nie jest uszkodzona podczas gotowania,- Mniejsza redukcja produktu wyjściowego niż podczas tradycyjnego gotowania o ok. 20%.- Przydatność do spożycia potraw jest dłuższa.- Idealne do restauracji typu a la carte.- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu.- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw.- Obudowa wykonana w całości ze stali chromowej.- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uszczelką silikonową.- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury co 0,1 C (35 - 90C)- W zestawie separator, 6 przekładek i pokrywa ze stali nierdzewnej.

Parametry:- długość w mm: 330- szerokość w mm: 600- wysokość w mm: 300- pojemność (l): 20

W zestawie:- urządzenie do gotowania potraw sous vide- instrukcja PL

Urządzenie SOUS-VIDE