

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/csvt-66-em-urzadzenie-sous-vide-rm-gastro-00009824-p-23184.html>

CSVT - 66 EM Urządzenie sous-vide RM GASTRO | 00009824

Cena brutto	28 279,65 zł
Cena netto	22 991,59 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	RM00009824
Kod producenta	25

Opis produktu

nowoczesne urządzenie nadążające za trendami niskotemperaturowej obróbki potraw
zaletą Sous-vide jest perfekcyjnie przygotowana potrawa posiadająca naturalny smak, aromat oraz konsystencję, przy jednoczesnym zachowaniu pełnej wartości odżywczej
szczególnie dobre rezultaty można osiągnąć przy obróbce mięsa i ryb - mięso jest smaczne, delikatne i wilgotne, czego często nie da się osiągnąć przy tradycyjnym pieczeniu lub smażeniu na patelni
nie dochodzi do mieszania smaków (jak np. w piekarniku)
dzięki Sous-vide minimalizuje się straty wagi potrawy - dowiedziono, że nie są większe niż 5%

Wymiary (mm) : 600 x 600 x 280

Wymiary wanny (cm) : 51 x 31 x 18

Pojemność (l) : 20

Moc (kW) : 2,4

Waga (kg) : 42

Ilość wanien 1

:

Instrukcja urządzenia: [Pobierz](#)