

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/ivide-cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-p-1423.html>



## Ivide cyrkulator zanurzeniowy Do gotowania sous-vide

|                  |                              |
|------------------|------------------------------|
| Cena brutto      | <b>607,51 zł</b>             |
| Cena netto       | <b>493,91 zł</b>             |
| Dostępność       | <b>Aktualnie niedostępny</b> |
| Numer katalogowy | <b>224076</b>                |
| Kod producenta   | <b>1</b>                     |

### Opis produktu

**Metoda sous-vide** polega na przygotowywaniu potraw, które zamykane próżniowo w specjalnych foliowych torebkach, umieszczone są w kąpeli wodnej lub parowej. Temperatura w trakcie przygotowania jest precyzyjnie kontrolowana oraz niższa od temperatury stosowanej w tradycyjnym gotowaniu. Proces ten jest znacznie dłuższy, potrafi trwać nawet do 48 godzin.

Dużym atutem urządzenia jest jego **wodoodporna obudowa** o współczynniku szczelności IPX7.

**Temperatura regulowana** jest w zakresie od 25°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C.

Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 20 litrów wody.

**Wydajność cyrkulacji:** maksymalnie 8l/min.

Na urządzeniu zamontowano łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze oraz czasie pracy.

Cyrkulator posiada **system bezpieczeństwa**, który automatycznie wyłącza urządzenie po wyjęciu go z naczynia kuchennego z wodą.

Istnieje możliwość **sterowania** urządzeniem **za pomocą modułu Wi-Fi** z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android. Dodatkowo aplikacja wyposażona została w ponad 600 przepisów, dzięki czemu użytkownik ma możliwość obliczyć idealny czas i temperaturę dla wybranej potrawy.