



B-TASTE SOUS VIDE COOKING

Modello: 0180/00

Codice: 00C018000AR0

EAN: 8003705117891

Sous vide cottura sottovuoto. La cottura in bassa temperatura è una tecnica di cucina sorprendente che permette di unire una serie di vantaggi assolutamente unici: facilità di realizzazione, salubrità degli alimenti, pienezza di sapore, colori naturali, consistenza ottimale, e lunga conservazione degli alimenti già pronti!

Specifiche prodotto

Potenza	1000 W
Display	touch screen regolazione tempo e temperatura
Sistema di cottura sottovuoto a bassa temperatura	✓
Ottima modalità di conservazione dei cibi	✓
Timer	fino a 99 ore
Range temperatura	0-90°C
Riscaldamento acqua	da 6L fino a 15L
Parte inferiore smontabile, facilmente lavabile	✓
Kit sottovuoto	pompetta manuale + 3 buste sottovuoto riutilizzabili