

Sous-Vide Garer

Kochen wie die Profis

Bringen Sie das Sous-Vide Garen aus der Spitzengastronomie in Ihre Küche!

Sterneköche weltweit vertrauen auf die **schonende Garmethode** um Geschmack und Aromen zu erhalten. Die Zutaten werden vorher mit Kräutern und Gewürzen in einem Vakuumbbeutel versiegelt und im Wasserbad bei niedriger Temperatur zubereitet, typischerweise bei 45 bis 85 Grad.

So entweicht keine Flüssigkeit, alles wird saftig, zart und perfekt gegart mit **100% Geling-Garantie**.

Der **SOUSMATIC** überzeugt durch seine einfache Handhabung:

Er lässt sich an vielen haushaltsüblichen Töpfen und Behältern befestigen, kann automatisch programmiert werden und ist nach Gebrauch schnell gereinigt und platzsparend verstaut.



Technische Daten:

Kapazität:	Für Behälter bis 25 Liter
Zirkulation:	360°
Wärmeleistung:	1000 Watt
Temperaturbereich:	40° ... 90°C
Temperaturstabilität:	± 0,1°C bei 60°C
Anschluss:	220 - 240V ~ /50Hz
Display:	2,5" Bedienfeld mit Anti-Fett-Schutz
Sicherheit:	Alarm bei Überhitzung niedrigem Wasser
Gewicht:	1,6 kg
Abmessungen:	43,5 x 10,8 x 12 cm
Zubehör:	Inkl. Anschlussleitung

