



Cuisinez comme un chef à la maison

Notre tiroir sous vide vous permet d'utiliser la cuisson professionnelle sous vide à la maison, en enfermant parfaitement les saveurs, l'humidité et les nutriments

Bénéfices et Caractéristiques



Sublmez vos résultats.

Préparez et scellez les ingrédients pour votre repas lorsque vous le souhaitez. Vous pouvez être sûr que la fraîcheur et les saveurs seront parfaitement conservées jusqu'à la cuisson.

- Tiroir sous-vide

- Pour gamme compact 45 cm
- Ecran digital avec TouchControl
- Capacité de pompage de la pompe: 3 m3/h
- Contenu net : 8 L
- Convient pour des sachets de mise sous-vide d'une taille maximale de 250 x 350 mm
- Kit de démarrage inclus

Préservez les saveurs et les textures.

Découvrez l'osmose parfaite des saveurs lorsque vous utilisez la technologie sous vide.



Optimisation de la conservation.

Conservez la fraîcheur des ingrédients grâce au sous vide.

Gain de temps et plus savoureux

Recréez d'authentiques saveurs du monde en réduisant le temps de marinade traditionnelle. Placez vos aliments et vos épices dans le tiroir sous vide, fermez le couvercle et appuyez sur la touche. Cette fonction a été développée afin de réduire les temps de marinade et vous permettre de créer des plats savoureux, sans avoir à

Spécifications techniques

Couleur	Noir mat
Tension(Volts)	220/240
Dimensions HxLxP (mm)	140x540x510
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	141x560x550
Poids appareil brut (Kg)	40
Poids appareil net (Kg)	35
Hauteur appareil emballé (mm)	180
Profondeur appareil emballé (mm)	580
Largeur appareil emballé (mm)	580
Fabriqué en	Italie
PNC	947 727 436
Code EAN	7332543728015

