

Sous Vide Kochset

Sous Vide kochen zu Hause – wie ein Profi

Beim Sous Vide Garen werden luftdicht verpackte Lebensmittel in einem Wasserbad bei niedriger und konstanter Temperatur zwischen 50°C und 90°C, je nach Lebensmittelart, gegart.

Was für ein perfektes Ergebnis benötigt wird, enthält dieses Set:

- Sous Vide Garer B02120
- Vakuumiergerät VS1290X



Produktgrösse Sous Vide Garer: 88 x 367 x 135 mm
Produktgrösse Vakuumiergerät: 405 x 70 x 130 mm



**Kochen & Backen
Königliches Gelingen**

Merkmale Sous Vide Garer von KOENIG

Exakte Temperatureinstellung (+/- 0,5°C)

Grosses und einfach zu bedienendes Digitaldisplay
Timerfunktion
Akkustisches Signal

Geeignet für alle hitzeresistenten Gefässe ab mind. 17 cm Höhe

Nutzen Sous Vide Garer von KOENIG

Konstante Temperatur bedeutet perfekt zubereitete Speisen, mit welchen jeder Gastgeber bei den Gästen punkten kann.

Einfach und logisch zu bedienen. Perfekte Einstellung auf die Speise, welche zubereitet wird.

Da der Sous-vide Garer komfortabel und sicher an den Kochtopf geklickt wird, muss der Kochtopf eine Mindesthöhe von 17 cm aufweisen.

Merkmale Vakuumiergerät von FoodSaver

Automatischer Vakuumier und Versiegelungsvorgang

Kompaktes und schmales Design

Inklusive Zubehör:

- 1 Rolle à 28 cm x 3 m
- 2 wiederverschliessbare Beutel (950 ml)
- 2 kleine Beutel (946 ml)

Zubehöranschluss

Nutzen Vakuumiergerät von FoodSaver

Easy to use: Einfache Handhabung für eine häufige Anwendung.

Kann in der Küchenschublade aufbewahrt werden.

Halten Lebensmittel bis zu 5x länger frisch. Mehr-lagig und BPA frei. Die Beutel sind geeignet für den Kühlschrank, den Tiefkühler, die Mikrowelle und für das Sous Vide Garen.

Für Behälter geeignet (optional).

Artikelnummer	B02129	EAN Code	7640184595539
Verkaufseinheit	1 Set	Farbe	Schwarz und Silber
Verpackung	Farbige Kartonschachtel	Gewicht (net) / Kabellänge	3.6 kg / 1.5 + 0.75 m
Leistung	1300 + 110 Watt	Verpackungsmasse (BxHxT)	450 x 250 x 240 mm
Produktgrössen (BxHxT)	siehe oben	UVP (zzgl. 1.21 vRG)	CHF 249.–