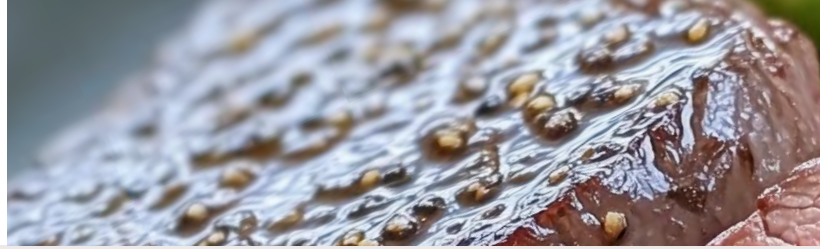


SOUS-VIDE & DAMPFGAREN

SOUS-VIDE & STEAMING



Sous-Vide System

Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze • Präzise Temperatursteuerung mit Display • Konstante Wasserzirkulation: Die statische Wassererwärmung von unten führt zu einer Zirkulation des Wassers. Das erwärmte Wasser steigt nach oben während das kalte Wasser absinkt und dann am Boden auf ein Neues erwärmt wird • Einsatz mit vertikalen Trennern, um den Innenraum möglichst effizient zu nutzen und den Kontakt der Speisen mit dem Wasser rundherum zu gewährleisten • Transportgriffe • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • Deckel mit Dichtung für einen energieeffizienten Einsatz • Temperaturbereich 45-100°C • Inhalt 25 Liter

Low temperature cooking with static heating • Precise temperature control with display • Constant water circulation: The static water heating from below leads to a circulation of the water. The heated water rises while the cold water sinks and is then, at the bottom, heated up again • Insert with vertical dividers for an efficient usage of the inner space and to guarantee the contact of the food with the water all-around • Transport handles • Stainless steel casing • Drain tap • Lid with gasket for energy-efficient application • Temperature range 45-100°C • Capacity 25 liters



Made in Europe

⚡ 230 V / 1 kW

📦 25 Liter

05-90434

📏 350 x 550 x 320 mm

⚖️ 12 kg

€ 1494,-*

📖 Temperatur 45-100°C

i

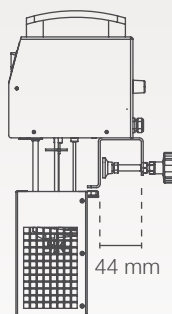
Beim Vakuumgaren (franz. Sous-Vide ‚unter Vakuum‘) werden Speisen in luftleeren Kunststoffbeuteln verschweißt und bei niedrigen Temperaturen schonend im Wasserbad gegart. Da weder Flüssigkeiten noch Aroma aus dem Beuteln austreten können, bleiben die Speisen bei dieser Zubereitungsmethode besonders saftig und geschmacksintensiv. Die Speisen garen sozusagen ‚im eigenen Saft‘. Die organoleptischen Eigenschaften der Speisen bleiben erhalten. Unter Sterneköchen ist das Sous-Vide Garen schon lange die optimale Lösung für hochwertiges Fleisch, da dieses durch die schonende Zubereitung besonders zart wird.

Vacuum cooking (French Sous-Vide ‚under vacuum‘) is the preparation of food in vacuumised plastic bags gently cooked at low temperatures in a water bath. Since neither liquids nor flavour can escape from the bag the food remains particularly juicy and very aromatic. The food cooks ‚in its own juice‘. Organoleptic qualities of the food are preserved. This is the perfect solution for many star chefs to prepare high-quality meat. Due to the gentle cooking the meat becomes incomparably tender and juicy.

Sous-Vide Stick Aqua-Pro

Einsetzbar für alle gängigen Behälter: Die Schraubzwinge an der Rückseite ermöglicht das Befestigen an der Behälterwand (0-44 mm) • Geeignet für bis zu 50 Liter • Mindesthöhe des Behälters 200 mm • 20 individuell einstellbare Programme mit Timer • Touch-Panel Bedienung • Temperaturbereich 0-95°C • Temperaturgenauigkeit 0,1°C • Vertikale Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl

Can be used for all standard containers: The screw clamp on the back allows attachment to the container wall (0-44 mm) • Suitable for up to 50 liters • Minimum height of the container 200 mm • 20 individually adjustable programs with timer • Touch panel operation • Temperature range 0-95°C • temperature accuracy 0.1°C • Vertical water circulation • Stainless steel casing



Made in Europe

⚡ 230 V / 2 kW

📦 50 Liter

05-90444

📏 164 x 200 x 405 mm

⚖️ 6 kg

€ 1732,-*

📖 Temperatur 0-95°C