SousVide Vakuumierschublade / Schwarz

KDE911423B

Vakuumversiegelung – für professionell perfekte Ergebnisse
Dank unserer Vakuumierungsschublade können Sie in der eigenen Küche wie die Spitzenköche SousVide-Garen und Aroma, Feuchtigkeit und Nährstoffe optimal bewahren

Vakuumiergerät, SoftTouch Bedienung, LED Display, Edelstahl mit Antifingerprint

Produktvorteile & Ausstattung

Erstklassige Ergebnisse garantiert, auch für im Voraus zubereitete Menüs
Bereiten Sie die Zutaten für Ihre Mahlzeiten dann zu, wann es in Ihren Zeitplan passt. Wenn Sie sie versiegeln, bleiben Frische und Aroma wunderbar erhalten, bis Sie die Speisen garen.

Bewahren Sie den optimalen Geschmack und die Konsistenz Ihrer Speisen
Dank Vakuumierungsschublade bewahren Sie mehr Feuchtigkeit, und beim Garen in einem SousVide-Backofen können die Gewürze besser einziehen.

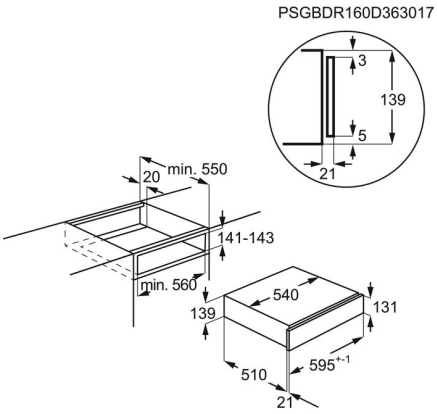
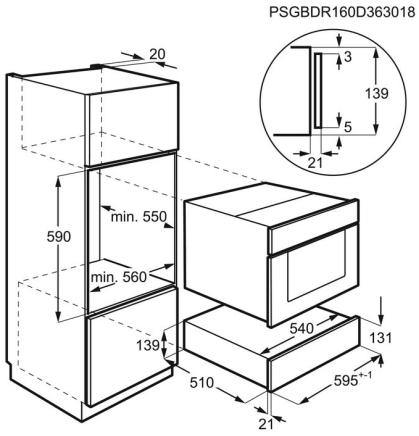
Weil edle Zutaten die beste Aufbewahrungsmethode verdient haben
Durch eine professionelle Vakuumversiegelung bewahren Sie die Frische der Zutaten bis zu drei Mal so lang wie im Kühlschrank.

Weniger Zeit, mehr Geschmack
Erzielen Sie authentische Aromen aus der gazen Welt in einem Bruchteil der sonst üblichen Marinierdauer. Legen Sie Ihre Lebensmittel und Gewürze in die Vakuumierschublade. Diese Methode reduziert die Marinierdauer.

- Professionelles Vakuumiergerät mit einer Vakuumleistung bis zu 99,9%
- LED-Display
- SoftTouch Bedienung
- 7 Programme: 3 Vakuumiergrade min/med/max, 3 Schweißzeiten für unterschiedliche Beuteldicken, Marinierfunktion
- Zubehör (im Lieferumfang enthalten): 25 Vakuumierbeutel 200 x 300 mm, geeignet für einen Einsatz von -40°C bis 100°C (z.B. Sous Vide-Garen oder Lagerhaltung im Kühlschrank)
- Zubehör (im Lieferumfang enthalten): 25 Vakuumierbeutel 250 x 350 mm, geeignet für einen Einsatz von -40°C bis 100°C (z.B. Sous Vide-Garen oder Lagerhaltung im Kühlschrank)

SousVide Vakuumierschublade / Schwarz

KDE911423B

Technische Daten

Netto-Kammerabmessungen HxBxT in mm	72x408x276
Pumpenleistung in m³/h	3
Bedienung	Touch
Farbe	Schwarz
Anschlusswert (Watt)	400
PNC	947 727 286
EAN-Nummer	7332543501144
UVP	3089.00