



PERFECT COOK - COTTURA DI PRECISIONE SOUS VIDE

Dalle cucine dei ristoranti a quella di casa, un prodotto per cucinare a bassa temperatura con risultati eccezionali. La caratteristica principale della cottura sotto vuoto a bassa temperatura è quella di preservare perfettamente gli aromi e le vitamine, che non vengono dispersi nell'acqua e non possono evaporare ma rimangono tutti all'interno del sacchetto sigillato. Il prodotto permette di impostare la temperatura desiderata e il tempo di cottura, seguendo le indicazioni del ricettario in dotazione. Il cibo diventa molto tenero e non è possibile sbagliare la cottura. Basso consumo energetico: portata l'acqua in temperatura, il prodotto lavora al minimo per mantenerla costante.

FEATURES

- Pinza di ancoraggio alle pentole di casa
- Accuratezza della temperatura: $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$
- Timer

DATI TECNICI	
Potenza (W)	1300W
Voltaggio (V/Hz)	220-240V/50Hz
Peso lordo (Kg)	1,5kg
Dimensioni scatola (cm)	19x42x13
Pezzi per imballo multiplo	1
Pezzi per Euro Pallet	-
EAN	8004032109955