



Aplica la técnica de los grandes chefs en tu cocina con los equipos **Sous Vide** de *haute cuisine restaurant* cocinados por ti mismo en casa, con total facilidad.

Descubre que no necesitas grandes instalaciones ni equipos complejos para crear platos exquisitos. Tan solo tienes que introducir el tiempo y la temperatura. Los equipos **Sous Vide** de **MakeCuisine** hacen el resto.



1200W

IPX7  
WATERPROOFBAJO NIVEL  
DE RUIDOFÁCIL  
DE USAR

INOX



Fácil control



Clip de fijación

Fácil de montar y desmontar

Nivel de agua  
Min y Máx (15L)Escala para mayor precisión  
y seguridad

Control de temperatura de precisión significa resultados increíbles, siempre. Simplemente ajusta la temperatura y presiona inicio, desde el gran panel de control de pantalla táctil anti-empañable. Deja los alimentos en el recipiente y continúa tu día hasta que estén listos para comer o conservar. Saborea experiencias gastronómicas únicas con **ThermoCooker** de **MakeCuisine**.

Calienta el agua y la hace circular dentro del recipiente para garantizar una temperatura constante y estable en todo momento, de esta manera conseguimos cocciones más uniformes y perfectas en toda la pieza a cocinar.

**Certificación IPX7** de alto grado de seguridad: en caso accidental todo el aparato puede sumergirse en el agua durante unos minutos.





**IPX7**  
WATERPROOF  
**INOX**



### ALTA COCINA

Restaurante de Alta Cocina en casa. Los platos perfectamente tiernos que antes solo podían ser obtenidos por chefs en los mejores restaurantes ahora se pueden reproducir en casa. Con **Sous Vide** de **MakeCuisine**, puedes cocinar una gran variedad de alimentos, todo tipo de pescados y mariscos, así como todo tipo de carnes, desde pollo hasta buey, salsas, foie, etc.



### PRECISIÓN

**Precisión perfecta, control de tiempo y temperatura (+/- 0.1 °C).**

El control de temperatura de precisión significa resultados increíbles, siempre. Simplemente ajusta la temperatura y presiona inicio. Deje los alimentos en la olla y continúa tu día hasta que estén listos para comer o conservar. Tus alimentos quedarán al punto justo de cocción. A diferencia de cualquier otro método, los ingredientes se cocinan de manera uniforme, toda la pieza mantiene la cocción exacta en cualquier punto de la misma.



### PANEL DE CONTROL

Gran panel de control anti-empañable, fácil de usar y pantalla táctil que muestra la temperatura y el tiempo de trabajo. El diseño del panel de control evita que se empañe.



### FÁCIL DE USAR

**3 simples pasos para cocinar**, simplemente colócalo en una olla con agua, introduce los alimentos en una bolsa hermética y ajusta el tiempo y la temperatura. El **ThermoCooker** hace circular agua alrededor de la olla mientras garantiza una temperatura constante en todo momento.



Sencilla



Segura



Cocción perfecta

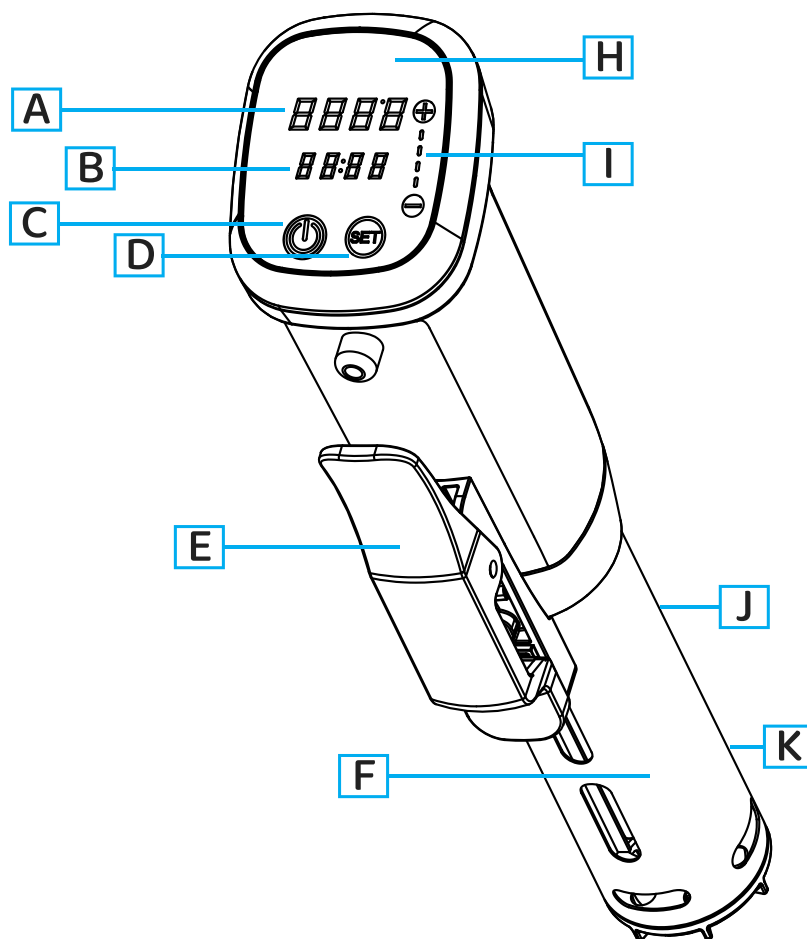


Saludable



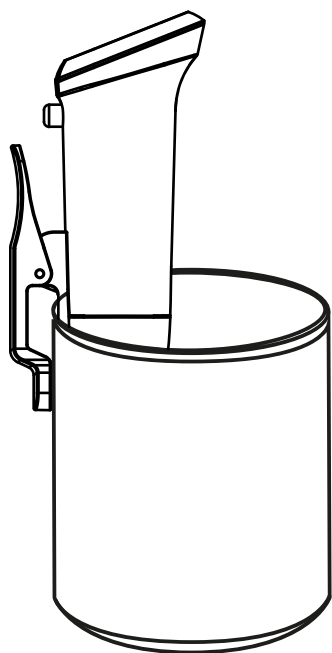


## INTRODUCCIÓN



- A** TEMPERATURA
- B** DURACIÓN
- C** ENCENDIDO/APAGADO
- D** BOTÓN DE AJUSTE
- E** PINZA
- F** COLUMNA DESMONTABLE DE ACERO
- G** TAPA DE LA BOMBA DE AGUA
- H** PANEL DE CONTROL
- I** TECLAS + y -
- J** NIVEL DE AGUA MAX
- K** NIVEL DE AGUA MIN

## INSTRUCCIONES DE USO



**Paso 1.** Sujeta la parte superior de la pinza y coloca la columna de acero en el recipiente u olla.

**Paso 2.** Suelta la pinza cuando la columna de acero esté colocada a la profundidad adecuada. El equipo se quedará sujeto en el recipiente u olla.

**NOTA:** El equipo Sous Vide debe ser instalado en recipientes que tengan al menos una profundidad mínima de 180 mm.

**Paso 3.** Llena el recipiente u olla con agua. El nivel de agua debe estar entre las marcas MAX y MIN. El nivel del agua subirá cuando sumerjas los alimentos en el recipiente. Así que, por favor, no lo llenes demasiado desde el principio. Sabrás que tienes la cantidad adecuada si al introducir los alimentos, el agua sube hasta quedar cerca de la marca MAX sin sobrepasarla.

**NOTA:** A medida que la temperatura del agua aumenta, el agua comenzará a evaporarse. El aparato está equipado con una alarma que indica si el nivel de agua baja demasiado. Si el nivel de agua baja de la marca MIN, el aparato dejará de funcionar automáticamente.





## PÁGINA DEL PRODUCTO

Visita el siguiente enlace o escanea el código QR

<https://www.makecuisine.com/products/thermocooker-sous-vide-mc-sv2>

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- POTENCIA: 1200W
- VOLTAJE: 220V~240V / 50~60Hz
- TEMPERATURA: Hasta 90°C, precisión  $\pm 0.1^\circ\text{C}$
- CAPACIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AGUA: 8 Litros por minuto para recipientes de 6 a 10 litros



1,27 Kg / Con caja 1,54 Kg



32,2 cm x 8,5 cm x 8,0 cm



8 437021 297034



### Conformidad CE

Este producto ha sido producido de acuerdo con las normativas vigentes y ha sido construido con las últimas normas de seguridad.

La marca CE certifica que este producto cumple todas las normativas relacionadas con el mismo.

- Directiva de compatibilidad electromagnética EMC 2014/30/EU
- Directiva de baja tensión LVD 2014/35/EU
- Directiva RoHS 2011/65/EU

## SOPORTE TÉCNICO

¿Necesitas ayuda sobre cualquier asunto relacionado con tu producto MakeCuisine?

Envía un email

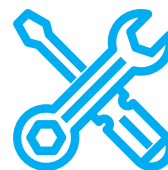
[soportepostventa@makecuisine.com](mailto:soportepostventa@makecuisine.com)



**Funcionamiento**  
de Productos



**Pedidos en nuestra**  
Tienda Online



**Servicio Técnico y**  
Ampliación de Garantía

