



**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
- Vakuumiergerät und Beutel

Produktgrösse Sous Vide Garer: 88 x 367 x 135 mm  
 Produktgrösse Vakuumiergerät: 315 x 110 x 150 mm



**Kochen & Backen  
 Königliches Gelingen**

**Merkmale Sous Vide Garer von KOENIG**

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

Grosses und einfach zu bedienendes Digitaldisplay  
 Timerfunktion  
 Akustisches 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 Design: Nur 31.5 cm breit

Inklusive Zubehör:  
 1 Vakuumierrolle à 20 cm x 6.7 m  
 5 wiederverschliessbare Beutel, 950 ml

Zubehöranschluss

**Nutzen Vakuumiergerät von FoodSaver**

Easy to use: Einfache Handhabung für eine häufige Anwendung.

Für jede Küche geeignet.

Halten Lebensmittel bis zu 5x länger frisch.

Für Behälter & Zubehör geeignet (optional).

<b>Artikelnummer</b>	B02119	<b>EAN Code</b>	7640184590510
<b>Verkaufseinheit</b>	1 Stück	<b>Farbe</b>	Schwarz und Silber
<b>Verpackung</b>	Farbige Kartonschachtel	<b>Gewicht (net) / Kabellänge</b>	2.6 kg / 1.5 + 0.9 m
<b>Leistung</b>	1300 Watt	<b>Verpackungsmasse (BxHxT)</b>	420 x 300 x 190 mm
<b>Produktgrösse (BxHxT)</b>	siehe oben	<b>UVP (zzgl. 1.22 vRG)</b>	CHF 239.–