



Cuiseur sous vide

Cuire sous vide pour une tendreté inégale

Grâce à ce mode de préparation, la viande cuit lentement sous vide d'air, dans un bain marie à température constante. Elle garde toute sa tendreté et sa texture juteuse. Mais la technique peut également être utilisée avec des légumes, ainsi tous les nutriments bons pour la santé sont conservés et peuvent être absorbés par l'organisme. De plus, ce mode de cuisson révèle les saveurs propres à chaque ingrédient.

Avec notre cuiseur sous vide, cette nouvelle technique peut facilement être réalisée à la maison, avec votre propre marmite (15 à 20 litres), sans avoir à acquérir un appareil surdimensionné et coûteux.

Résultat parfait garanti avec nos appareils de mise sous vide Foodsaver.

**Cuisiner &
cuire**
Un résultat
parfait avec
KOENIG

Caractéristiques

Réglage précis de la température (+/- 0,5 °C)

Affichage digital de grande dimension, facile à utiliser

Fonction timer

Bouton pour le réglage de la température

Pièces au contact de l'eau entièrement en inox

Signal sonore

Convient à tous les récipients résistants à la chaleur de 17 cm de hauteur au minimum

Avantages

Une température constante est synonyme de préparations parfaitement réussies pour le plus grand plaisir de vos invités.

Intégré à la poignée, il reste visible à tout moment durant la préparation. Simple et intuitif à l'usage.

Réglage parfait, en fonction du plat à préparer.

Réglage facile et précis, sur simple pression d'un bouton.

Hygiénique, pas de rouille, facile à nettoyer.

Le cuiseur sous-vide indique quand la température de l'eau souhaitée pour cuire les aliments est atteinte et lorsque le plat est prêt à être consommé.

Le cuiseur sous-vide doit pouvoir être cliqué facilement et fermement sur la marmite, celle-ci doit donc avoir une hauteur minimum de 17 cm.

N° article	B02120	Code EAN	7610045010235
Unité de vente	8 pièces	Coloris	Noir et argent
Emballage	Boîte en carton de couleur	Poids (net) / Longueur câble	1.1 kg / 1.5 m
Puissance	1300 watts	Dim. emballage (LxHxP)	190 x 420 x 130 mm
Dim. produit (LxHxP)	88 x 367 x 135 mm	PVC (TAR 0.61 excl.)	CHF 155.-

