



Sous Vide Garer

Garen im Vakuum für zarteste Ergebnisse

Bei dieser Zubereitungsart wird das Fleisch im Vakuum (französisch: sous-vide) langsam im Wasserbad bei konstanter Temperatur gegart. Dadurch wird es besonders zart und saftig. Die Technik lässt sich aber auch für Gemüse verwenden, so bleiben die gesunden Stoffe erhalten und können vom Körper aufgenommen werden, zudem kann sich der volle Geschmack entfalten ohne Fremdgerüche.

Mit unserem Sous Vide Garer lässt sich diese neue Technik nun auch ganz einfach zu Hause im eigenen Kochtopf (15 bis 20 Liter) anwenden, ohne sich ein überdimensioniertes und teures Gerät anzuschaffen.

Perfekte Ergebnisse gibts garantiert mit der Vakuumtechnologie unserer Vakuumiergeräte von FoodSaver.

**Kochen & Backen
Königliches Gelingen**

Merkmal

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

Grosses und einfach zu bedienendes Digitaldisplay

Timerfunktion

Drehrad zur Einstellung der gewünschten Temperatur

Teile in Wasser komplett aus Edelstahl

Akkustisches Signal

Geeignet für alle hitzeresistenten Gefässe ab mind. 17 cm Höhe

Nutzen

Konstante Temperatur bedeutet perfekt zubereitete Speisen, mit welchen jeder Gastgeber bei den Gästen punkten kann.

Im Griff integriert, damit dieses auch bei der Zubereitung immer im Blick ist. Einfach und logisch zu bedienen.

Perfekte Einstellung auf die Speise, welche zubereitet wird.

Einfach und genau einzustellen mit nur einem Finger.

Hygienisch, kein Rosten, einfach zu reinigen.

Der Sous-vide Garer lässt wissen, wann die Wassertemperatur erreicht ist, um die Speise ins Wasser zu geben und wenn die Speise fertig zubereitet ist.

Da der Sous-vide Garer komfortabel und sicher an den Kochtopf geklickt wird, muss geachtet werden, dass der Kochtopf eine Mindesthöhe von 17 cm aufweist.

Artikelnummer	B02120	EAN Code	7610045010235
Verkaufseinheit	8 Stück	Farbe	Schwarz und Silber
Verpackung	Farbige Kartonschachtel	Gewicht (net) / Kabellänge	1.1 kg / 1.5 m
Leistung	1300 Watt	Verpackungsmasse (BxHxT)	190 x 420 x 130 mm
Produktgrösse (BxHxT)	88 x 367 x 135 mm	UVP (zzgl. 0.61 vRG)	CHF 155.-

