



Top Angebot
75.-

nur solange Vorrat



Sous Vide Stab Prima Vista

Für präzises Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Mit Timer, Display und Befestigungsclip.
Temperaturbereich: 20 - 90 °C. Leistung: 1200 W. Kabellänge: 1,2 m. Masse: 36,8 x 8 cm.

Artikelnummer 101440

Produktmerkmale

Der leistungsstarke Sous-Vide-Stab von Prima Vista ermöglicht Ihnen das präzise und schonende Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Mit seiner integrierten Zirkulationspumpe (8,5 l/min) sorgt er für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Wasserbad und garantiert so aromatische und zarte Ergebnisse. Über das intuitive Bedienpanel lassen sich Temperatur und Garzeit einfach einstellen – von 20 °C bis 90 °C bei einer Leistung von 1200 W. Das gut lesbare Display zeigt die gewählten Werte übersichtlich an, während der Timer für punktgenaues Garen sorgt. Der Sous-Vide-Stab benötigt eine Wassertiefe von 11 cm und wird mit einem stabilen Clip sicher am Topfrand befestigt. Er verfügt über eine Kalibrierungsfunktion (± 9 °C) und arbeitet mit einer Spannung von 220–240 V (50/60 Hz) über ein 1,2 m Kabel. Zur sicheren Anwendung beachten Sie den Mindestwasserstand und verwenden Sie stets vakuumierte Speisen.

Produktspezifikationen

Dokumente

Fragen zum Produkt (0)

4 Bilder