



Top offre
75.-

Quantité limitée



Cuiseur sous vide Prima Vista

Pour une cuisson précise de la viande, du poisson et des légumes. Avec minuterie, écran et clip de fixation. Plage de température : 20 - 90 °C. Puissance : 1200 W. Longueur du câble : 1,2 m. Dimensions : 36,8 x 8 cm.

Numéro d'article 101440

Caractéristiques du produit

Le puissant mixeur sous vide de Prima Vista vous permet de cuire la viande, le poisson et les légumes avec précision et en douceur. Sa pompe de circulation intégrée (8,5 l/min) permet une répartition homogène de la température dans le bain-marie et garantit ainsi des résultats savoureux et tendres. Le panneau de commande intuitif permet de régler aisément la température et le temps de cuisson, de 20 °C à 90 °C, avec une puissance de 1200 W. L'écran facile à lire affiche clairement les valeurs sélectionnées, tandis que la minuterie assure une cuisson précise. Le mixeur sous vide nécessite une profondeur d'eau de 11 cm et se fixe en toute sécurité au bord de la casserole grâce à un clip solide. Il dispose d'une fonction d'étalonnage (± 9 °C) et fonctionne à une tension de 220-240 V (50/60 Hz) via un câble de 1,2 m. Pour une utilisation en toute sécurité, respectez le niveau d'eau minimum et utilisez toujours des aliments sous vide.

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)

4 Images

© Landi 2025