

Für Behälter
bis 20 Liter
Volumen



Inkl. Smart
Control mit CASO
Control App



SOUSVIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel garen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.

Produktdaten

Art. Nr.	1328
EAN	4038437013283
Maße	85 x 330 x 60 mm
Gewicht	1,0 kg
Wasser- umwälzung	Ca. 10 Liter / min
Leistung	1200 Watt
Spannung	220-240 V~ 50/60 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	2

SOUS VIDE GARER

SousVide Garer SV 1200 Smart

- + SousVide Garer **mit einfachem Handgriff** für flexibles SousVide Garen auf Sterneniveau
- + Perfekt für Fleisch, Fisch und Gemüse
- + Zusätzlich geeignet zur Erwärmung von Babynahrung im Glas, zum Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad, die Zubereitung von Joghurt und zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten
- + **Schnelle Erhitzung des Wassers dank leistungsstarken 1200 Watt**
- + **Gerät komplett wasserfest nach IPX-7-Standard**
- + Präzise Temperaturregelung bis 90 °C in 0,5°C Schritten (32-194° Fahrenheit)
- + Timerfunktion: Einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99 Stunden 59 Minuten
- + Erwärmt bis zu 20 Liter Wasser auf 0,5 °C genau
- + **Smart Control: SousVide Stick mit der CASO Control App steuer-, kontrollier- und ablesbar**
- + Einfache Bedienung des LED Displays per Sensor-Touch-Steuerung
- + **3D – Zirkulation: Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung**
- + Kompakter SousVide Garer: Platzsparende Aufbewahrung & leichte Reinigung
- + Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet*

*Abhängig von der Isolierung des Behälters