



Vákuovačka s TFT displejom na domáce varenie metódou sous vide

Vákuovačka vám umožní vychutnať si varenie metódou sous-vide u vás doma, rýchlejšie marinovať pokrmy a pripravovať infúzie so studenou vodou. Dokonale zvládnite techniku profesionálnych šéfkuchárov. Dotykový TFT displej uľahčuje používanie funkcií.

Špecifikácie a benefity

Profesionálne varenie metódou sous-vide u vás doma

Profesionálni kuchári varia pomocou techniky sous-vide. Táto vákuovačka vám umožňuje použiť rovnakú profesionálnu techniku na dosiahnutie výsledkov ako z reštaurácie aj doma.

Citlivý TFT displej umožňuje intuitívne ovládanie

Citlivý dotykový TFT displej ponúka intuitívny prístup k rôznym funkciám vákuovačky na dosiahnutie dokonalých výsledkov.

Vákuovačka umožňuje rýchle marinovanie na dosiahnutie lepšej chuti

Lahodné výsledky rýchlejšie: maximalizujte pri marinovaní kontakt jedla s marinádou pomocou vákuovačky.

Udržateľné sous-vide vďaka opakovane použiteľnej sklenenej nádobe

Osvojte si udržateľnejší spôsob prípravy sous-vide. Použite sklenenú nádobu, ktorú môžete po varení rovno vložiť do chladničky a potom znovu použiť na prípravu ďalšieho lahodného pokrmu.

Studená infúzia pre kúpeľný zážitok u vás doma

Profesionálne infúzie so studenou vodou prinesú zážitok ako z kúpeľov u vás doma. Stačí pridať vodu a ovocie.

Technická špecifikácia

