

Dane aktualne na dzień: 04-07-2026 12:40

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/urzadzenie-sous-vidе-p-11095.html>

Urządzenie Sous-vidе

Cena brutto	18 059,52 zł
Cena netto	14 682,54 zł
Numer katalogowy	00009824
Kod producenta	CSVT - 66 EM
Producent	RM Gastro
Ilość wanien	1
Wymiary wanny (cm)	51 x 31 x 18
Zakres temp# (°C)	0 - 90
Waga (kg)	42
Moc (kW)	2,4
Zasilanie el# (V/Hz)	230 V / 50 Hz
Wymiary (mm)	600 x 600 x 280
Pojemność (l)	20

Opis produktu

nowoczesne urządzenie nadążające za trendami niskotemperaturowej obróbki potraw; zaletą Sous-vidе jest perfekcyjnie przygotowana potrawa posiadająca naturalny smak, aromat oraz konsystencję, przy jednoczesnym zachowaniu pełnej wartości odżywczej; szczególnie dobre rezultaty można osiągnąć przy obróbce mięsa i ryb - mięso jest smaczne, delikatne i wilgotne, czego często nie da się osiągnąć przy tradycyjnym pieczeniu lub smażeniu na patelni; nie dochodzi do mieszania smaków (jak np. w piekarniku); dzięki Sous-vidе minimalizuje się straty wagi potrawy - dowiedziono, że nie są większe niż 5%