

ЧТО ТАКОЕ SOUS-VIDE?

Sous Vide (франц.) – “под вакуумом”

В ЧЁМ СУТЬ МЕТОДА?

Свежие продукты (рыба, мясо, овощи) упаковываются под вакуумом

Продукты готовятся при относительно низкой температуре воды (55-70 °C) с высокой точностью регулировки ± 0.3 °C

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ УВЕЛИЧЕНИЕ ВЫХОДА ПРОДУКТА НА 20-30% ПО СРАВНЕНИЮ С ТРАДИЦИОННЫМ МЕТОДОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- ✓ СОХРАНЕНИЕ ПОЛЕЗНЫХ И ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ
- ✓ РАВНОМЕРНАЯ ГОТОВНОСТЬ ПО ВСЕЙ ТОЛЩИНЕ КУСКА

ТЕРМОСТАТ SIRMAN WI-FOOD



- Точная регулировка температуры ± 0.3 °C
- 10 программ приготовления
- Бортик для удобства перемещения
- Зажим для емкости
- Управление через приложение на смартфоне и/или планшете
- Автоматическая система защиты от использования в отсутствии воды



Габариты, мм	164x203x377
Вес нетто, кг	4,5
Мощность, кВт	2
Напряжение, В	220
Температура, °C	24-99

ТЕРМОСТАТЫ В НАЛИЧИИ НА СКЛАДЕ!