Dane aktualne na dzień: 08-11-2026 22:28

Link do produktu: https://ergocom.pl/cyrkulator-do-gotowania-sous-vide-1300w-gotowanie-w-prozni-0-do-95c-ipx7-p-5025.html



CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS VIDE 1300W gotowanie w próżni 0 do 95°C IPX7

Cena	**351,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**278404253**
Kod producenta	**025125**
Kod EAN	**7330571557621**

Opis produktu

Cyrkulator do gotowania sous vide 0-95 °C 1300 W

- Przyrządza potrawy w warunkach próżni
- Regulacja temperatury
- Łatwa obsługa

Nr art.: SV025125EU

Cyrkulator do gotowania sous vide – idealny sposób przyrządzania potraw!

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS VIDE 1300W

Wyróżniony w testach cyrkulator do gotowania sous vide – idealny sposób gotowania!

Sous vide to sprawdzona metoda, gwarantująca powodzenie za każdym razem. Przyrządź idealną polędwicę wołową i nie ryzykuj rozgotowania warzyw – zachowaj ich soczystość i smak. Jest to możliwe z wyróżnionym w testach cyrkulatorem do gotowania sous vide marki Bright.

- **Przyrządza potrawy w warunkach próżni**
- **Regulacja temperatury**
- **Łatwa obsługa**

Opakowanie próżniowe

Sous vide to określenie francuskie oznaczające „w próżni”. Potrawa, którą chcesz przyrządzić, jest pakowana w torebkę próżniową wraz z dowolnymi przyprawami. Następnie torebkę zanurza się w cyrkulującej ciepłej wodzie. Dzięki torebce próżniowej wszystkie smaki zostają zachowane, zamiast rozpływać się w kąpieli wodnej. Potrawa jest przyrządzana dokładnie w takiej temperaturze, jaką ustawisz.

Regulacja przez panel dotykowy

Łatwy w obsłudze panel dotykowy pozwala na regulację temperatury w zakresie od 0 do 95°C. Można także regulować prędkość cyrkulacji oraz czas gotowania potrawy. Czas gotowania zależy od produktu oraz rezultatu, który chce się osiągnąć.

Mocowanie za pomocą zacisku

Cyrkulator mocuje się do brzegu naczynia wypełnionego wodą za pomocą silnego zacisku – przypomina wówczas grzałkę zanurzeniową. Można użyć garnka lub pojemnika z tworzywa w odpowiednim rozmiarze.

Cicha praca

Dzięki niskiemu poziomowi hałasu o wartości zaledwie 55 dB możesz stosować cyrkulator do gotowania sous vide wczesnym rankiem, późnym wieczorem lub nocą, nie zakłócając snu pozostałym członkom rodziny.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Cyrkulator ma wbudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, które ostrzegają użytkownika, kiedy urządzenie zbytnio się nagrzeje lub poziom wody spadnie poniżej minimalnego zalecanego poziomu. Jeżeli takie sytuacje się przytrafią, na panelu pojawi się także kod błędu.

- **Moc:** 1300 W
- **Zakres temperatur:** 0-95 °C
- **Klasa szczelności:** IPX7
- **Napięcie:** 230 V
- **Wymiary: Wys. 38,5 x Ø12,5 cm**
- **Waga: 1,73 kg**