Dane aktualne na dzień: 09-11-2026 10:09

Link do produktu: https://ergocom.pl/piekarnik-wodny-do-gotowania-metoda-sous-vide-8l-800w-p-5011.html



PIEKARNIK WODNY DO GOTOWANIA METODĄ SOUS VIDE 8L 800W

Cena	**349,20 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**278404239**
Kod producenta	**023700**
Kod EAN	**7330571539528**

Opis produktu

PIEKARNIK WODNY DO GOTOWANIA METODĄ SOS VIDE 8L 800W

- Gotowanie w torebce próżniowej
- Wyłącznik czasowy i regulacja temperatury
- Miejsce na cztery torebki

Nr art.: ME023700EU

Piekarnik wodny do idealnego gotowania metodą sous vide!

Sous vide to metoda gotowania zapewniająca zachowanie smaku, struktury i substancji odżywczych. W tym piekarniku wodnym firmy Bright możesz wybrać, jak długo i w jakiej temperaturze przyrządzać potrawę.

Gotowanie w torebce próżniowej: Metoda sous vide polega na powolnym gotowaniu składników w torebce próżniowej, dzięki czemu żywność zachowuje smak i substancje odżywcze, a mięso pozostaje kruche i soczyste. Torebkę umieszcza się w piekarniku wodnym, w którym dokonuje się obróbka jedzenia.

Wyświetlacz z wyłącznikiem czasowym i regulacją temperatury: Na wyświetlaczu możesz uruchomić wyłącznik, który umożliwia przyrządzanie jedzenia w zakresie 0–99,59 godziny. Znajduje się tu również regulator do łatwego wyboru temperatury w zakresie 0–90°C.

Miejsce na cztery torebki: Dzięki piekarnikowi wodnemu z łatwością przyrządzisz kilka różnych składników lub potraw jednocześnie! Jest bowiem wyposażony w kratkę z przegródkami na łącznie cztery torebki.

Pojemność 8 l wody: Urządzenie do sous vide jest wyposażone w piekarnik wodny 12 V i zbiornik wody o pojemności 8 l.

Wymiary: Dł. 37 x szer. 25 x wys. 22 cm

Moc: 800 W

Napięcie: 230 V