

Cyrkulator do gotowania Sous vide TEESA SV70



teesa®

Marka:

Teesa

Producent:

LECHPOL ELECTRONICS

LESZEK Spółka

komandytowa

Kod produktu:

TSA8048

Kod EAN:

5901890071420

Opis

Cyrkulator do gotowania sous vide Teesa SV70

Gotowanie sous vide kojarzy Ci się tylko z dobrymi restauracjami albo programami kulinarnymi? Poczuj się jak prawdziwy szef kuchni i wprowadź do swojego menu potrawy przygotowywane tą metodą. Technika sous vide, przypadnie do gustu nie tylko osobom, które cenią doskonały smak i aromat potraw, ale także tym, które starają się utrzymać zdrową dietę.



Regulacja temperatury

To, co charakteryzuje cyrkulator kuchenny Teesa to szeroki zakres regulacji temperatury oraz czasu gotowania. Dzięki Teesa SV70 przygotujesz mięsa, ryby i warzywa, zachowując jak najwięcej witamin i wartości odżywczych.

Cyrkulacja wody

Cyrkulator zanurzeniowy posiada grzałkę, która wprowadzając wodę w cyrkulację umożliwia utrzymanie stałej temperatury. Co ważne, masz możliwość wyboru jednostki, co znacznie ułatwi Ci korzystanie z przepisów z zagranicznych portali, gdzie temperatura podawana jest w skali Fahrenheita.





Wyświetlacz LED

Choć taka metoda gotowania może wydawać się skomplikowana, w rzeczywistości jest niezwykle prosta. Przynajmniej wtedy, gdy posiadasz cyrkulator sous vide Teesa. Wystarczy ustawić czas oraz temperaturę na dotykowym panelu i spokojnie czekać, aż produkty będą gotowe.

Zacisk mocujący

Zaletą modelu SV70 jest jego budowa. Praktyczny zaczep sprawia, że cyrkulator nie wymaga specjalnych naczyń, bo w szybki i łatwy sposób przymocujesz go do każdego garnka. Smukła konstrukcja daje Ci także pewność, że bez problemu znajdziesz miejsce dla tego urządzenia w swojej kuchni.



W próżni

Sous vide, czyli „w próżni”. Produkty przygotowywane tą metodą muszą być szczelnie zamknięte w woreczkach próżniowych, dlatego jeśli jeszcze nie masz zgrzewarki, koniecznie sprawdź model Teesa V200, który posiada szeroką, 30-centymetrową linię zgrzewania.

Opis techniczny

Główne cechy

Wyświetlacz LED
Dotykowy panel sterowania
Wbudowany zacisk mocujący
Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Automatyczne wyłączenie przy niskim poziomie wody
Zdejmowana osłona grzałki dla łatwego czyszczenia
Wskaźnik LED etapu gotowania

Dane techniczne

Moc: 1200 W
Cyrkulacja wody: 8 l/min
Pojemność naczynia: 5-20 l
Klasa ochrony: IPX7
Dokładność temperatury: $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ ($0,1^{\circ}\text{F}$)
Zakres temperatury: 20°C – 95°C (68°F - 203°F)
Min. poziom wody: 76 mm
Maks. poziom wody: 145 mm
Jednostka temperatury: $^{\circ}\text{C}$ / $^{\circ}\text{F}$
Timer: do 99 h
Materiał: ABS + stal nierdzewna
Zasilanie: 220-240 V~; 50/60 Hz

Parametry fizyczne

Waga: 868 g
Wymiary: 351 x 90 x 56 mm
Długość przewodu zasilającego: 100 cm

Specyfikacja

Dane logistyczne	
Gabaryt	W005G005-A-3
GabarytMAX	1

Jednostka miary	Ilość	Waga netto	Waga brutto	Szer. x Dł. x Wys.
szt.	1 szt.	1 Kg	1.134 Kg	39 cm x 14 cm x 8 cm
kart.	6 szt.	6.9 Kg	7.3 Kg	27 cm x 40 cm x 25 cm