

**SOUS-VIDE -
SCHONENDES &
GESUNDES
GAREN MIT
GELINGGARANTIE.**



SV 2447 Sous-Vide Garer

- ✓ gesundes, schonendes und fettfreies Garen: Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten
- ✓ perfekt gegartes Fleisch, Fisch und Gemüse auf den Punkt genau, kein Austrocknen
- ✓ exaktes „Niedrig-Temperatur“-Garen durch elektronische Temperaturregelung zwischen 40 - 99°C

Weitere Vorteile

- 24-Stunden-Timer
- herausnehmbarer, antihafbeschichteter Innentopf
- leichte Reinigung
- LED Display
- Signalton





Gargut vorab unter Vakuum verschweißen, Gewürze und Marinaden direkt hinzugeben.



Gesundes, schonendes und fettfreies Garen, Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.



Gradgenaue Temperatursteuerung und 24-h-Timer.



Leicht zu reinigen dank zerlegbarer Einzelteile und antihafbeschichtetem Topf.



Hochwertiges Design aus Edelstahl.

Gut zu wissen

Im Sous-Vide-Verfahren wird vakuumiertes Fleisch, Fisch oder Gemüse unter niedriger Temperatur gegart, die Zugabe von Fett ist nicht erforderlich. Da Flüssigkeiten nicht austreten können, bleibt das Gargut wunderbar zart und saftig. Gewürze und Marinaden, die vorab mit in die Folie gegeben wurden, ziehen gleichmäßig ein. Übergaren ist nicht möglich, das perfekte Ergebnis ist nahezu garantiert.

Für Freunde der Technik

- Leistung: ca. 550 W
- Kapazität: ca. 6 Liter
- Farbe: Edelstahl-gebürstet-schwarz
- elektronische Temperaturregelung zwischen 40 - 99°C (max. 1°C Abweichung)
- 24-Stunden-Timer
- LED Display
- Signalton
- herausnehmbarer, antihafbeschichteter Innentopf
- leichte Reinigung
- Kontrollleuchte

Logistikdaten:

Gewicht ca. 4,2 kg, Bruttogewicht (inkl. Verpackung) ca. 5,0 kg
Maße Verpackung: 46,8 x 33,0 x 29,0 cm
Buntkarton, VE 2 Stück
EAN 4008146011993

Bestellbares Zubehör:

FS 3609: Profi-Vakuumiergerät / EAN 4008146013027
ZU 3607: 50 Vakuumbbeutel 20 x 30 cm / EAN 4008146013157
ZU 3612: 50 Vakuumbbeutel 30 x 40 cm / EAN 4008146015113