

COSO®

G E R M A N Y

Innovative mobile Küchentechnik

SousVide Garer SV200

Cuiseur basse temperature

Référence	1308
EAN	4038437013085
Dimensions	Hauteur 378mm
	Diam. Bas: 90mm
	Diam. Haut: 60mm
Poids	0,923kg
Puissance	800Watt
Capacité Circulation d'eau	12-19Litres
Hauteur casserole	ca.23cm
Disponibilité	Env. .November2016



Caractéristiques :

- Cuiseur sous vide thermoplongeur avec système de fixation pour plus de flexibilité
- Préserve les vitamines, nutriments et minéraux
- Peut être utilisé dans toutes les casseroles d'une hauteur d'au moins 23 cm
- Minuterie : programmable de minute en minute les 2 premières heures puis de 5 min en 5 min pour une cuisson supérieure à 72 heures
- Précision de la température réglable à 0,1 °C près dans la plage de température de 45 °C à 90 °C
- Utilisation facile grâce à l'écran numérique et ses touches sensibles
- Très bonne circulation de l'eau permettant une température homogène
- Gain de place – Facile à ranger

