

SIEGER PREIS/LEISTUNG

**bien**  
**(1,5)**

Caso Design  
SV 400

Testé dans la catégorie des cuiseurs basse température

Pour les contenants  
de 20 litres maximum



Imperméable à l'eau selon IPX7



Caractéristiques

Référence	1310
Ean	4038437013108
Dimensions (Lxhxp )	70x 310 X 130 Mm
Poids	0.9 kg
Puissance	1000 Watt
Tension	220-240V, 50/60 Hz
Certification	CE, GS
Colisage	2

## Cuiseur basse température SV 400

Cuiseur sous vide

- + Immersible – testé à partir des normes d'étanchéité IPX7
- + Convient à tous les récipients résistants à la chaleur d'une hauteur d'au moins 16 cm et d'un volume compris entre 6 et 20 litres
- + Réglage de la température : 25-90 °C (paliers de 0,1 °C)
- + Affichage LED blanc avec panneau de commande tactile
- + Fonction minuterie : de 1 minute à 99 heures (jusqu'à 2 heures par incréments de 5 minutes)
- + Idéal pour la cuisson sous vide, pour préparer des yaourts fait-maison, pour réchauffer les pots en verre pour bébés, tempérer l'eau du bain et bien plus encore
- + Avec une visse de serrage de 2 cm
- + Puissance de 1000 watts – design compact
- + Gain de place – peut se ranger dans un tiroir

