

Buffalo Sous Vide Machine



Artikel nr. DM869
Prijs / stuk € 529,99

Maak koken met sous vide eenvoudig met de professionele sous vide-machine van Buffalo. De unit houdt tot 12,5 liter water bij ongelooflijk nauwkeurige temperaturen (binnen 0,5 ° C) voor langere tijd, allemaal bestuurd door een intuïtieve digitale thermostaat en timer. In combinatie met een voorverpakte vacuümzak met voedsel spreken de resultaten voor zich: vlees en vis om van te watertanden, met behoud van al zijn smaak en textuur. Altijd perfecte resultaten - perfect voor elke verfijnde keuken.

Inhoud 12,5 liter

Afmetingen 280 (H) x 415 (B) x 265 (D) mm

Materiaal: roestvrij staal

Vermogen 650W. 2.8A

Temperatuurbereik 5 ° C tot 99 ° C

Spanning 230V

Garantie 1 jaar op onderdelen en arbeid

Gewicht 7,5 kg

Kleur RVS

Eenvoudig schoon te maken ontwerp

LCD scherm

Alarm voor detec...

