

Audio

Dom

Wypoczynek

Kuchnia

Zdrowie

Łazienka

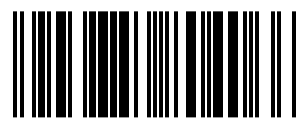
Uroda

## Sous vide Wolnowar Adler AD 6415



- Sous vide: Zdrowa metoda wolnego gotowania
- Gotowanie Sous vide pozwala zachować w potrawach ich składniki odżywcze i podkreślić wyjątkowy smak
- Dzięki powolnemu i delikatnemu przygotowaniu wartości odżywcze mięsa, warzyw i ryb zachowane są w potrawie
- Idealny, oryginalny smak wybranych składników zostaje w jedzeniu
- Gotowanie bez dodatku tłuszczu
- Można używać w garnkach i innych pojemnikach odpornych na wysoką temperaturę o wysokości minimum 15 cm
- Temperatura: 20-95°C.
- Dokładność +/- 0.1°C
- Ustawienie czasowe od 1 minuty do 99 godzin i 59 minut
- Temperatura w °C i °F
- IPX7 odporna na wodę konstrukcja z automatycznym wyłącznikiem bezpieczeństwa
- Zdemontowalna obudowa grzałki dla ułatwionego czyszczenia
- Moc: 1000 W
- Maksymalna pojemność pojemnika do 20L

[Porady dotyczące gotowania](#)

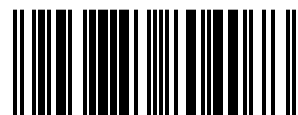


5903887804066

Kod EAN dla kartonu jednostkowego



Dostępność produktu	dostępny
Kod CN	85167970
Waga netto sprzętu kg	0.9
Waga brutto opakowania jednostkowego kg	13.1
Wymiary opakowania jednostkowego WxDxH	16 x 42 x 10
Objętość kartonu jednostkowego (m3)	0
Waga brutto kartonu zbiorczego kg	104.8
Wymiary kartonu zbiorczego WxDxH	33.5 x 43 x 45.5
Objętość kartonu zbiorczego(m3)	0
Ilość opakowań w kartonie zbiorczym	8
Ilość opakowań jednostkowych na palecie	160
Ilość kartonów zbiorczych na palecie	0
Ilość opakowań w warstwie	5
Ilość warstw na palecie	4
Ilość w kontenerze 20' / 40' / 40'HQ	0 0 0



5903887804073

Kod EAN dla kartonu zbiorczego



Audio



Home



Kitchen



Outdoor



Beauty



Bathroom



Health

