

Sous-Vide-Stick SV ST15L



Beschreibung

Die kompakte Alternative zum herkömmlichen Sous-Vide-Garer – Mit den passenden Töpfen ist der handliche Sous-Vide-Stick flexibel an vielen Orten einsetzbar und somit ideal für den mobilen Einsatz.

Features

- Einheit(en) Temperaturmessung: °C
°F
- Temperaturbereich: 20 °C bis 95 °C
- Temperaturregelung: Elektronisch, in 0,5 °C-Stufen
- Zeiteinstellung: 1 Minute – 59 Stunden und 59 Minuten
- Intervalle Zeiteinstellung: 1 Minute(n)
- Ausgelegt für: Töpfe, Tiefe: min. 190 mm
Wassermenge max.: 15 Liter
- Timer: Ja
- Digital-Anzeige: Ja
- Trockenlaufschutz: Ja
- Steuerung: Elektronisch
- Kontrollleuchte: -
- Eigenschaften: Memory-Funktion
Signalton nach Ablauf der Zeit
- Anschlusswert: 1.3 kW | 230 V | 50/60 Hz



- ▶ Ideal für den mobilen Einsatz
- ✓ Mit dem passenden Topf ist der Sous-Vide-Stick an vielen Orten flexibel einsetzbar



- ▶ Handlich und platzsparend



- ▶ Trockenlaufschutz



- ▶ Timer
- ✓ Zeiteinstellung: 1 Minute bis 59 Stunden und 59 Minuten
- ✓ Memory-Funktion
- ✓ Signalton bei Ablauf der Zeit

▶ Weiter auf der nächsten Seite

Sous-Vide-Stick SV ST15L

- Material: Edelstahl
Kunststoff
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 68 x T 135 x H 375 mm
- Gewicht: 1,1 kg



Sous-Vide-Stick SV ST15L

Ergänzungsprodukte

Vakuumier-Beutel G7,5L



- Inhalt: 7.5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 300 x 400 mm
- Folienstärke: 90 µm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja

Art.-Nr. 300413
GTIN 4015613459219

Vakuumier-Beutel G2,5L



- Inhalt: 2.5 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 200 x 300 mm
- Folienstärke: 90 µm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja

Art.-Nr. 300412
GTIN 4015613459202

Vakuumier-Beutel G1,2L



- Inhalt: 1.2 Liter
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (50 Beutel)
- Beutelgröße: 160 x 250 mm
- Folienstärke: 90 µm
- Ausgelegt für: Außen-Vakuumiergeräte
- Ausführung: Gaufriert (einseitig geriffelt)
- Sous-Vide geeignet: Ja

Art.-Nr. 300411
GTIN 4015613459196