



## Sous vide GN2 / 3 - un dispositivo para cocinar al vacío a bajas temperaturas

precio **270.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Número de catálogo **H225264**

Código del fabricante **225264**

### Descripción del producto

#### Sous vide GN2 / 3 - un dispositivo para cocinar al vacío a bajas temperaturas

Excelente dispositivo para cocinar a baja temperatura de la marca Hendi. El modelo presentado debe estar en el equipo de cada cocina, ya que le permite preparar alimentos sabrosos y saludables. El dispositivo le permite preparar deliciosos platos con un rico sabor y consistencia, que no se pueden lograr con otros métodos conocidos. Los alimentos no pierden su aroma o valor nutricional, conservan las vitaminas, los jugos naturales y siguen siendo delicados y jugosos. El método al vacío es una de las formas más eficientes de aprovechar la cocción a bajas temperaturas. De esta manera, puede preparar carne, pescado, verduras e incluso frutas; todo lo que necesita hacer es configurar la temperatura correcta, y el resto se hará cargo del dispositivo. La baja temperatura constante garantiza una cocción uniforme, y cuando la temperatura se ajusta correctamente, los alimentos no pueden fallar. En el caso de cocinar en una bolsa de vacío, se introducen aromas y jugos naturales en los alimentos, lo que resulta en un sabor delicioso y una consistencia perfecta. El uso del dispositivo optimiza el trabajo en la cocina. La comida se puede preparar con algunas horas o incluso con varios días de anticipación. Después de preparar la comida, se puede dejar en el dispositivo hasta el momento de servirla: se puede dejar la comida durante unas horas o incluso días sin riesgo de deterioro. Incluso las piezas más gruesas de carne ganan suavidad y se vuelven jugosas.

#### Características del producto:

- Un dispositivo para cocinar platos envasados en bolsas de vacío.
- Carcasa fabricada íntegramente en acero inoxidable.
- Separador incluido, **4 espaciadores** de acero inoxidable.
- Termostato muy preciso con posibilidad. Control de temperatura de **45 ° C a 90 ° C**.
- Con asas y un grifo de drenaje.
- Cierre hermético gracias a la tapa con junta de silicona.

#### Parámetros

Dimensiones en mm: 363x335x (H) 290

longitud en mm: 335

ancho en mm: 363

---

altura en mm: **290**

potencia (W): **400**

voltaje (V): **230**

capacidad (l): **13**