

CASO Sous Vide Garer SV300

Technische Merkmale

Produkttyp:	Sous-Vide
Maximale Leistung:	800 Watt
Bedienung:	Sensor-Touch-Steuerung, Drehregler
Temperaturregulierung:	elektronisch
Maximale Temperatur:	90°C
Zeitschaltuhr (Timer):	bis zu 99 Stunden
Display:	ja
Automatischer Kabeleinzug:	nein
Sicherheitsmerkmale:	Gerät komplett wasserfest nach IPX7-Standard

Energieversorgung

Eingangsspannung:	220-240 Volt
-------------------	--------------

Allgemeine Merkmale

Farbe:	schwarz/Edelstahl
Besondere Merkmale:	Sous Vide Garer mit einfachem Handgriff, Gerät komplett Wasserfest, für nahezu alle hitzebeständigen Wassergefäße, Schnelle Erhitzung bis 90°C (bis zu 20 Liter), konstante Temperatur durch Wasserumwälzung, Sensor-Touch-Steuerung + Drehregler
Gewicht:	923 g
Lieferumfang:	Caso Sous Vide Stick SV300,
Bedienungsanleitung	