

## Cyrkulator bemarowy do sous-vide 0,7 kW



Cyrkulator zanurzeniowy sous-vide to w pełni profesjonalne urządzenie, które znajduje zastosowanie w każdym lokalu gastronomicznym. Gotowanie metodą Sous Vide pozwala posiłkom zachować wszystkie właściwości odżywcze, minerały i witaminy, czyli wszystko to, co tracą w normalnym gotowaniu. Idealny do gotowania w kąpieli wodnej przy dokładnie kontrolowanej temperaturze.

### Parametry produktu

### Galeria produktu

