Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach Sous Vide CSV-26

Urządzenie do gotowania potraw w niskich temperaturach metodą Sous Vide. Metoda ta polega na długotrwałej obróbce termicznej produktów zapakowanych hermetycznie w zamkniętych woreczkach. Gotowanie odbywa się w kąpieli wodnej o obniżonej temperaturze gotowania w stosunku do tradycyjnego gotowania.

Parametry produktu

Galeria produktu