

Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach - Sous Vide GN 1/1

Sous Vide GN 1/1 to urządzenie do gotowania w niskich temperaturach. Przyrządzane w ten sposób potrawy nie tracą smaku, aromatu ani wartości odżywczych. Niska temperatura zapewnia równomierne gotowanie mięsa, ryb, warzyw a nawet owoców.



Parametry produktu

Galeria produktu