

Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide Smart Vide7



Cyrkulator zanurzeniowy sous-vide SmartVide 7 to w pełni profesjonalne urządzenie, które znajduje zastosowanie w każdym dużym lokalu gastronomicznym. Gotowanie metodą Sous Vide pozwala posiłkom zachować wszystkie właściwości odżywcze, minerały i witaminy, czyli wszystko to, co tracą się w normalnym gotowaniu. Idealny do gotowania w kąpieli wodnej przy dokładnie kontrolowanej temperaturze.

Parametry produktu

Galeria produktu

