

COSO®

G E R M A N Y

Innovative mobile Küchentechnik

SousVide Garer SV200

Cuiseur basse température

Référence	1308
EAN	40 38437 01308 5
Dimensions	Hauteur 378 mm
	Diam. Bas: 90 mm
	Diam. Haut: 60 mm
Poids	0,923 kg
Capacité Circulation d'eau	12-19 Litres
Hauteur casserole	ca. 23 cm
Puissance	800 Watt
Voltage	220-240 V
Certificats	GS, CE
Colisage	2



CARACTÉRISTIQUES :

- Cuiseur sous vide thermoplongeur avec système de fixation pour plus de flexibilité
- Préserve les vitamines, nutriments et minéraux
- Peut être utilisé dans toutes les casseroles d'une hauteur d'au moins 23 cm
- Minuterie : programmable de minute en minute les 2 premières heures puis de 5 min en 5 min pour une cuisson supérieure à 72 heures
- Précision de la température réglable à 0,1 °C près dans la plage de température de 45 °C à 90 °C
- Utilisation facile grâce à l'écran numérique et ses touches sensibles
- Très bonne circulation de l'eau permettant une température homogène
- Gain de place - Facile à ranger

