



Sous Vide pişirme setinin bir parçası olarak, PolyScience'a özel, Ünlü şef ve "Under Pressure"ün yazarı Thomas Keller'dan Sous Vide Cooking için 64 sayfalık yeni bir kullanım kılavuzu. Sous Vide kılavuzu, Sous Vide teknolojisinin temellerini öğrenmek isteyen her aşçı için bir ilktir. Özellikler Bölümü, Sous Vide özelliklerini, tarihçesini, güvenlik konularını ve kullanılan ekipmanları içerir. Bu bilgilendirici yeni kılavuz, ayrıca özel ipuçları ve hiçbir yerde bulunmayan kolaylıkla uygulanabilir birçok Sous Vide tarifini de içermektedir

Düşük Isıda Pişirme Kılavuzu Sous Vide'e ek olarak, PolyScience Sous Vide Pişirme Setinde bulunan diğer ekipmanlar:

- 7306C Thermal Circulator ve koruyucu kafesi;
- 18 litrelik şeffaf polikarbon pişirme tankı
- Isı ve Buharı pişirme tankında tutmak için özel tasarlanmış kapak.



7306C Özellikleri

Piştirme Derecesi	302F/150C ye kullanıcı ayarlayabilir
Daldırma Derinliği	3 inch min 7 inch max
	7.62 cm min 17.78 cm max
İstikrar	+/- .09 °F +/- .05 °C
Genel Ölçüler (LxWxD)	12.25 x 4.63 x 5.75 inch 31.2 x 11.7 x 14.6 cm
Denetleyici Tipi	Standart Kontrol Led Ekran 3 adet önayar sıcaklık düğmesi
Elektrik Gücü	120 V 50/60 Hz 11 amps 240 V 50/60 Hz 7.5 amps