

The Sous Vide Professional™ vakumda pişirmenin standartlarını belirlemektedir. Dünyanın en iyi şeflerinin gereksinimlerini karşılamak için geliştirilmiştir ve mutfağınıza tamamen yeni bir kontrol şekli sağlar. Estetiktir, kolay kullanımı ve esnekliği özgün olup taviz vermez Profesyonel ve istekli ev şefleri Sous Vide Professional™ ile her defasında mükemmel ve tekrar edilebilir sonuçlar elde etmektedir. Sous Vide Professional™; Derecenin 1/10'u dahilinde hassas sıcaklık kontrolü, Su sirkülasyonu azami istikrar(karıştırmazsız aygıtlara kıyasla) Kompakt tasarım kolay depolama imkanı sağlar. Sous Vide Professional™'i ,30 litreye kadar yuvarlatılmış veya düz duvarlı herhangi bir kaba kenetleyebilirsiniz.



Sous Vide Professional™ Chef Series özellikleri:

- Koruyucu Taşıma ve Depolama Çantası,
- Bir sıcaklık referans tablosu dahil "Vakumda Pişirme ve Kesin Sıcaklıkta Pişirme - Teknikler ve Tarifler"
- ETL ticaret onayı
- ETL sağlık onayı



Mükemmel ve sürekli sonuçlar elde edin!

- 0.1°F (0.06°C) dahilinde sıra dışı sıvı ısıtma kontrolü
- Özel sıcaklık kontrolü hızlı biçimde pişirme sıcaklığını ayarlamanıza imkan tanır.
- Kolay arttırma ve azaltma düğmeleri sayesinde pişirme sıcaklığını derecenin 1/10'unda seçebilir ve ayarlayabilirsiniz.
- Sıcaklık değeri okumaları santigrat veya fahrenheit olarak mevcuttur.
- Sıvı ısınmasını 100°C (212°F)'ye kadar kontrol eder
- Kolayca ayarlanabilir pompa basınç çıkışı sayesinde pişirme sıvısı sirkülasyon seviyesini kontrol eder
- Yüksek dereceli paslanmaz çelik ısıtma bobini ve pompa uzun süren sorunsuz performans sağlar.
- Kolay okuma için geniş ve arkası ışıklı ekran.

