

Sous Vide Professional™

Classic Series Cooking Kit



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.



Restorantınızda ihtiyaç duyacağınız herşey bu sette...

PolyScience'ın ilk Sous Vide Pişirme sirkulatörü olan Classic Series, her koşulda kolay kullanım olanağı sağlar.

Geleneksel tip paslanmaz çelik yapısıyla dayanıklı ve kaliteli bir ürün olan Sous Vide Professional Classic Series menülerinize değer katmaya ve pişirdiğiniz ürünlerin lezzetini arttırmaya devam ediyor.



Sous Vide Professional Classic Series Cooking Kit;

Yüksek kalitedeki ısıtıcı rezistansını korumak için Paslanmaz Koruyucu kalkanı, 18 litre su tankı, Classic Series'e uygun kesilmiş kapağı ve dünyaca ünlü şef Thomas Keller'in Düşük Isıda Pişirme Kitabı'nı içerir.