

Steba SV100 Sous Vide Professional



Gyártó: Steba
Cikkszám: SV100

Profi Sous Vide
0,1C pontosság
Vízkeríngetővel
Hordozható
Digitális szabályzás

Eredeti ár: 119990 Ft
Akciós ár: 116990 Ft

(2021-09-24)

Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.
E-mail: info@bonair.hu
Tel.: +36 1 253-7285
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51
Web: www.bonairshop.hu

Kinek ajánljuk

Az SV100 Sous-vide használata egyszerű és kényelmes!

Felelős Ön akár 120 vendég egyidejű ebédjéért? Vesse be a STEBA Sous-Vide Professional főzőt!

A Sous-Vide Professional főzővel nincs stressz, csak garantált sikert!

A STEBA SV100 Sous-Vide Professional főzőjét Önnek fejlesztették ki, ha:

1. Gyakran kell készítenie akár 120 adag ételt egy időben, ami a STEBA Sous-Vide főzővel egyszerűen megoldható.
2. Fontos Önnek az egészségtudatos táplálkozás, ezért szívesen használja a STEBA Sous-Vide főzőt, hogy az ételek tápanyag- és vitamintartalma a lehető legmagasabb maradjon, azok megtartsák természetességüket, elbűvölve ezzel vendégeit.
3. Ön a vendéglátásban dolgozik, ezért szüksége van egy kiváló ár-érték arányú sous-vide főzőre, amilyen a STEBA SV100 Sous-Vide Professional.
4. Garantált sikerre vágyik a konyhában, amire a STEBA Sous-Vide garancia
5. Előfordult már, hogy bosszúságot okozott a túlfőzött ünnepi ebéd, ami a Sous-Vide-dal elképzelhetetlen.
6. Több funkció, kombinálható Sous-Vide főzőt keres.

A STEBA Sous-Vide főzőbe az ételeket vákuumcsomagoltan kell behelyezni,

amit könnyedén megoldhat a STEBA vákuumfóliázó vagy fóliahegesztő gépeivel.

A szuvidolás egy forradalmian új konyhatechnológiai eljárás, mely egyre elterjedtebb a vendéglátóiparban, néhol a háztartásokban.

A STEBA mind a szakma, mind a háziasszonyok igényeit kielégítve hozta létre sous-vide főzőit, melyek közül az SV100 Sous-Vide professional ipari méretének és használhatóságával a sztárséfeknek készült!

A sous-vide-álás lényege az élelmiszerek kíméletes hőkezelése, azaz a sous-vide főzőben alacsony, de állandó hőmérsékleten, hosszú ideig készül el az étel.

A szuvidoláskor az ételek fűszerezésével óvatosan kell bánni, mert az így készült finomságok íze jóval erőteljesebb, mint ahogy a hagyományos elkészítés során megszoktuk. A sous-vide főző az ételek ízét kiemeli, felerősíti!

Nem csak ízletesebb vagy látványosabb étel kerül sous-vide eljárással az asztalra, de az élelmiszerek ásványanyag- és vitamintartalmukat is jóval nagyobb mértékben őrzik meg a hagyományos eljáráshoz képest.

Amennyiben Önnek fontos, hogy vendégei ne csak látványos, de egészséges ételeket fogyasszanak, nyűgözze le őket a STEBA Sous-Vide főzőben készült mesterművekkel! Az SV100 Sous-Vide főzőjének köszönhetően nem kell aggódnia az idő miatt, biztosan nem fog úszni a konyha egy-egy rendezvény miatt.

A nagy társaságok rendeléseit is könnyedén teljesítheti egy időben, az Ön konyhájában nem kell egymásra várniuk a vendégeknek! A sous-vide főzőben készült ételek eltarthatósága az eljárással nagymértékben növekszik, így akár előre is főzhet!

A STEBA SV100 Sous-Vide főző pontosan beállítható hő-szabályozóval rendelkezik.

A sous-vide főző LCD kijelzőjén látható a kívánt és az aktuális hőmérséklet is, melyet 0,1°C eltéréssel képes megtartani az eljárás során.

A STEBA SV100 Sous-Vide főző könnyen mobilizálható, így Ön szükség szerint bármikor, bárhol könnyedén használhatja minden min. 15 cm mélységű edényben, melybe mintegy merülőforralóként állítsa be a sous-vide főzőt.

Hogyan működik

1. Az elkészíteni kívánt élelmiszert tegye vákuum-csomagolóba, majd helyezze bele egy vízzel telt tetszőleges legalább 15 cm mély edénybe.
2. Állítsa be a STEBA SV100 Sous-Vide főzőt a kívánt hőfokra, 5-99°C között!
3. Hagyja az ételt lassú, állandó hőfokon főni.
4. A Sous-Vide eljárásnak köszönhetően az étel túlfőzése nem fordulhat elő.
5. Az elkészült étel tápanyagban és vitaminokban gazdagabb, valamint jóval tovább tárolható, mint a hagyományos eljárással készült ételeket.

A megvilágított digitális kijelzőn nyomon követheti a főzési folyamatot:

- a. a beállított hőmérsékletet
- b. a pillanatnyi hőmérsékletet
- c. a beállított időt

A beépített 7,5 liter/perc kapacitású keringető szivattyú egyenletes hőmérsékletet biztosít nagyobb edényben is.

A vízszint figyelmeztető jelzések biztonságossá teszik a főzési folyamatot.

Teljesítmény: 1500W

Feszültség: 230V

Vízkeringetés: 7,5 liter/perc

Edény méret. max.: 30 liter

Főzési hőmérséklet: 5-99C-ig 0,1C fokos lépésekben

Beállítható idő: 5perctől 99 óráig 1 perces lépésekben

Tömeg: 2kg

Méret: 32 x 14,5 x 13 cm