

Steba SV120 Sous Vide Professional



Gyártó: Steba
Cikkszám: SV120

Profi Szuvid készülék
0,1°C pontosság
Vízkeringetés, 8 liter/perc
Hőmérséklet szabályzás 90°C-ig
Hordozható, szuvidáshoz
Digitális szabályzás
Vízálló IPX7 2000 W

Ár: 89990 Ft

(2025-03-26)

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

Sous Vide: Légmentes főzés tudománya

A sous vide: a legtöbbünk számára nem cseng idegenül. Biztosan Ön is hallott már erről a technológiáról. Vajon ez egy újabb ámtítás vagy egy jól hangzó divat hóbort, ami egyre nagyobb teret hódít? Valóban érezhető a különbség a hagyományos főzéssel és a sous vide eljárással készült étel között?

A sous vide: A benne rejlő titok

A sous vide technológia a gyakorlatban két eljárást kombinál: vákuum és a szabályozott hőmérsékletű vízfürdő technológiáját. Miért is jó ez? A légmentesen lezárt élelmiszerek nem érintkeznek a vízzel, így nem veszítenek nedvesség tartalmukból, ízükből és aromájukból. A főzés eredményessége hatékonyabbá válik. Az étel és a víz között nincsen egy cseppnyi levegő sem, így a víz sokkal jobban tudja érvényesíteni hőkövetítő hatását.

A sous vide eljárással készült étel: ízletesebb, zamatosabb, vitamindúsabb és élénkebb színű marad.

Professzionális Steba SV120 Sous Vide: ha nagyban gondolkodik

Vendéglátásban dolgozik? Egyszerre több adag ételt szuvidálna kisebb összejevetelek alkalmával? Igazán ínycsokk szeretné elkápráztatni vendégeit? Egészségtudatos táplálkozás elkötelezett híve? A STEBA SV120 Professzionális Sous vide készüléke leveszi a terhet a válláról.

Gyors, kiszámítható ételkészítés sous vide technológiával

Milyen előnyei vannak a STEBA SV120 professzionális sous vide készüléknek?

- A könnyen szállítható, mobil professzionális sous vide készülék bármilyen nagyobb méretű edényébe (min. 15 cm mély) elhelyezhető.
- Az edény megfelelő lefedéséről érdemes gondoskodni, így hatékony hőelosztást érhetünk el. A STEBA erre többször használható, mosható hőszigetelő golyók használatát javasolja.
- Professzionális használatra, séfeknek, konyháknak ajánljuk. De hétköznapi, saját otthoni használatra - nagyobb mennyiségű étel szuvidálására -, is tökéletes választás.
- Pontosan beállítható hőfokszabályzóval (90 °C-ig), időzítővel ellátott készülék.
- A sous vide készülék vízkeringetője 8 liter víz keringtetésére képes percnként, 30 liter vizet 0,1 °C hőmérséklet pontossággal 45 perc alatt 56 °C -ra melegít fel.
- Egyszerre nagyobb mennyiségű ételt szuvidálhat (edény méretétől függően, akár 120 adagot). Egyszerűen helyezze el a készüléket az edénybe, állítsa be a kívánt hőfokot és időtartamot és hagyja dolgozni.
- Egészségesebb ételeket készíthet kimagasló minőségben a sous vide eljárásnak köszönhetően, időt és energiát spórolva.
- IPX7 víz elleni védettséggel ellátott nagy teljesítményű készülék.
- A keringető szivattyús technológia a hatékony működést segíti.
- LCD kijelzőről könnyedén leolvasható a beállított hőmérséklet és a főzés időtartama.

Sous vide készülék: Segítség a legfeszesebb órákban

A sous vide technológiával jelentősen felgyorsíthatja és egyben kiszámíthatóbbá teheti az ételkészítést főleg ha nagyüzemi gyártás folyik. A sous vide eljárás aranyat ér egy étteremben, egy kisebb vendéglátó egységben. A hőkezelt húsokat csak egy gyors melegítés és grillezés után már tálalhatja is. Dolgozzon előre! Szuvidáljon le egyszerre nagyobb mennyiségű húst, zöldséget néhány óra alatt a STEBA SV120 professzionális sous vide készülékével! Kiválóan megállja a helyét: hétköznapi konyhájában és profi gourmand konyhákban is.

Ismerje meg, próbálja ki a STEBA SV120 Professzionális Sous Vide készülékét és használja ki a benne rejlő lehetőségeket, hiszen a sous-vide konyhatechnológiai újítás, egyenletes minőséget, összpontosított és gyors munka lehetőségét ad a szakácsok és háziasszonyok kezébe.

Műszaki adatok:

Teljesítmény: 2000W (230V)
Vízkeringetés: 8 liter / perc
Max hőmérséklet: 90°C
Méret: 37 x 9,5 x 16 cm
Súly: 2,3kg
Védelem : IPX7

1 év garancia

