

# Steba SV2 Sous Vide



**Gyártó:** Steba  
**Cikkszám:** SV2

10 literes űrtartalom  
0,5°C pontosság  
Keringető szivattyú  
Digitális kijelző  
Szuvidolás

**Eredeti ár: 79990 Ft**  
**Akciós ár: 68990 Ft**

(2020-07-11)

## Elérhetőségeink

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

## Kinek ajánljuk

Ön is szeretne a sztárséfekhez hasonlóan tökéletes ételeket az asztalra tenni? El tudja képzelni akár 40 fő vendéglátását is kényelmesen? Mindez megvalósítható a STEBA Sous-Vide-dal

Főzzön Sous-Vide főzővel egyszerűen, kényelmesen és egészségesen

## A STEBA SV2 Sous-Vide főzőjét kimondottan Önnek fejlesztették ki, ha:

1. Szereti az ínyencségeket, próbálja ki a sztárséfek legújabb eszközét akár otthon is.
2. Egy professzionális konyha ma már elképzelhetetlen sous vide nélkül.
3. Gyakran kell gondoskodnia egy nagyobb társaságok étkeztetéséről.
4. Ha fontos Önnek az egészségtudatos táplálkozás, hogy az elkészített ételek tápanyagtartalma a lehető legmagasabb legyen, azok megtartsák természetességüket.
5. Előfordult már, hogy bosszúságot okozott a túlfőzött ünnepi ebéd, ami a Sous-Vide-dal elképzelhetetlen.

A Sous-Vide főzőbe az ételeket vákuumcsomagoltan kell behelyezni, amit könnyedén megoldhat a [STEBA vákuumfóliázó vagy fóliahegesztő gépeivel](#).

1. Az elkészítése váró élelmiszert tegye vákuum-csomaglába, majd helyezze bele a 10 literes, rozsdamentes acélházzal rendelkező STEBA CV2 Sous-Vide (szuvid) edénybe.
2. Állítsa be a STEBA SV2 Sous-Vide főzőt a kívánt hőfokra, max. 99 °C-ig!
3. Hagyja az ételt azon a lassú, állandó hőfokon főni, amelyet Ön beállított. A STEBA SV2 Sous-Vide főzője ezt a hőmérsékletet 0,5 °C precizitással tartja.
4. Az étel túlfőzése miatt ne aggódjon, a Sous-Vide-álásnak köszönhetően ez nem fordulhat elő.
5. Az elkészült, tápanyagban gazdag, természetességét megtartó ételt fogyassza egészséggel vagy tárolja el jóval tovább, mint a hagyományos eljárással készült ételeket.

Teljesítmény: 800W

Beállítható hőmérséklet: 20 és 99°C között 0,1°C lépésekben

Beállítható idő: 0 és 24 óra percenként

Külső méret: 25 x 38 x 22 cm

Belső méret: 22 x30 x 15 cm

űrtartalom: 10 liter

Súly: 4,5Kg