Steba SV50 Sous Vide rúd

Gyártó: Steba
Cikkszám: SV50

Digitális kijelző
Inox ház
Keringető szivattyú
0,5°C pontosság
Könnyen hordozható
Szuvidolás

Ár: 64990 Ft

(2025-12-11)

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

Mobil Sous Vide, bárhol bármikor!

Egyszerű, könnyű és helytakarékos Sous Vide rúd – Ez az új Steba SV50.

Modern, elegáns készülék, elsőre talán nem is gondolnánk mennyi mindenre képes a Steba új Sous Vide rúdja. A lágy vonalvezetésű Steba SV50 kézi Sous Vide rúd a digitális kijelző mellett, nemesacél borítást is kapott. A fekete és az ezüst színű burkolatával a konyha ékszere lesz.

Nincs nagy konyhája, vagy nem szeretne egy Sous Vide medencét tárolni, mert nem tudja hova tenni? Akkor a Steba SV50 Sticket Önnek találták ki! Vigye magával a hétvégi házába, rokonaihoz vagy munkahelyén kápráztassa el kollégáit a legízletesebb omlós falatokkal. Higgye el, ha egyszer kipróbálja a Sous Vide alatt főtt ételeket, azt fogja gondolni, hogy miért nem találkozott már korábban ezzel az eljárással.

A Sous Vide eljárásról a szuvidolásról bővebben ITT olvashat.

Hogyan használja a Steba SV50 Sous Vide rudat?

A kék háttér világítású LCD kijelzőn láthatja és átállíthatja a lassú főzés értékeit, így például az aktuális hőmérsékletet is megtekintheti vagy beállíthatja az időzítőt (99 h) és a pontos hőmérsékletet is (90 °C-ig).
A könnyen kezelhető mobil Steba SV50 Sous Vide rudat bármilyen edénybe, tálban használhatja, ami legalább 15 centiméter mélységű.

Csak állítsa bele egy edénybe, rögzítse az edény vagy műanyag láda oldalára az SV50 Sous Vide rudat, kapcsolja be, állítsa be a kívánt értékeket, helyezze be a levákuumozott ételeket az edénybe, melyet szuvidolni szeretne és dőljön hátra, mert nincs már más teendője, mint várni, míg az időzítő lejár. Kényelmes, praktikus, könnyen kezelhető.

Érdemes olyan edényt, medencét választania, ami jól hőszigetelt, így A Steba SV50 hatékonyabb ételkészítést tesz lehetővé. A maximum 0,5 °C-os hőmérséklet eltéréssel gyorsabban készülnek el az ételek az egyenletes hőmérsékletnek köszönhetően.
A jobb hőmegtartásért javasoljuk a **Steba műanyag szigetelő golyócskákat**, mely a víz felszínére szórva lefedik azt és nem engedik párologni, így kevesebb a hőveszteség is, egyenletesebb a főzés.

Önnek ajánljuk a Steba SV 50 Sous Vide rúdat, ha

- szeretne egy mobilis kis készüléket, mellyel könnyen készíthet omlós és elképesztően ízletes ételeket
- nem szeretne száraz húst enni, vagy unja, hogy mindig kemények, rágósak lesznek
- nincs túl nagy konyhája, nem szeretne külön Sous Vide medencét tárolni, vagy akár egy fiókba könnyen behelyezhető szuvidálót keres
- rajong az újdonságokért, imád sütni-főzni, és nem bánná, ha ebben egy társa is lenne, mellyel ízletes, pazar ételkölteményeket varázsolhat a tányérra.
- az egyszerűséget, a minőséget és megbízhatóságot keresi egy termékben

A fenti pontok közül bármelyik is illik Önre?
Akkor ne habozzon, rendelje meg a Steba újdonságát, elsőként a Bonairshopban!

1 év garanciával

Teljesítmény:..... 800W
Vízkeringetés:..... 8 liter/perc
Edény méret. Max.: ..... 20 liter
Beállítható hőmérséklet:. 90°C-ig
Pontosság:..... 0,5°C
Beállítható idő:..... 1-99 óra
Méret:..... 37,5 x 8 x 10,5cm
Súly:..... 1,2Kg

** A képen látható edény csak illusztráció, nem része a terméknek.