



## Smart Sous Vide

EP5000

Culinair vlees bereiden, zoals topchefs dat doen

Vlees bestaat uit vocht, spierweefsel en bindweefsel. Dit laatste is taai van structuur. Echter lost dit weefsel op wanneer het heel secuur voor langere tijd op een relatief lage temperatuur verwarmd wordt: met de Smart Sous Vide dus!

### Sous Vide

- Vacuüm verpakt garen tot op 1°C nauwkeurig
- Ingebouwde pomp voor optimale temperatuurspreiding en snelle opwarming
- Inhoud tot 5,5 liter
- Kook malser, smaakvoller en gezonder
- Geschikt voor vis, vlees, groenten, fruit en marinades
- Optimaal behoud van structuur, smaak en voedingsstoffen
- Temperatuurinstelling van 40°C tot 99°C in stappen van 0,5°C.
- Tijdstelling van 1 tot 72 uur, op de minuut instelbaar.
- Inclusief handig rekje zodat het voedsel stevig op zijn plaats blijft.

Artikelcode	EP5000
Materiaal	RVS
Afmetingen	44 x 26 x 20,5 cm
Gewicht	4 kg
Vermogen	700 Watt

EAN Code	8 756571 115002
Garantie	2 jaar