

Steba Sous-Vide Garer SV 120 PROFESSIONAL

Bereiten Sie mit dem Hochleistungs-Sous-Vide Garer SV 120 PROFESSIONAL von Steba perfekte und gesunde Gerichte zu. Beim Sous-Vide Garen können Sie die Temperatur und Garzeit exakt festlegen und werden somit zum Sternekoch. Für Gesundheitsbewusste ist es die optimale Lösung zum Zubereiten der Lebensmittel, denn die Zutaten behalten bei den relativ niedrigen und konstanten Temperaturen - ob Fleisch, Fisch, oder Gemüse - ihre Vitamine, Mineralstoffe und Aromen bei. Ein völlig neues Geschmackserlebnis!

Durch seine exakte Temperaturregelung bis 90°C (nur 0,1°C Abweichung!) ermöglicht der Sous-Vide Garer perfekte Ergebnisse. Bei einer Wassermwälzung von 8 l/min werden Fisch, Fleisch und Gemüse gleichmäßig homogen im Wasserbad gegart. Selbst bei 30 Liter ist das Wasser in ca. 45 Minuten auf die 56° C für niedriges Garen erwärmt. Der SV 120 kann problemlos in jedem Topf ab 15 cm Tiefe eingehängt werden und das beleuchtete LED-Display zeigt Ihnen die aktuelle Temperatur und den Timer bis 99 Std. an.

TIPP!

Ein kurzes „Angrillen“ von Steaks aus dem Sous-Vide Garer bildet zusätzliche Röstaromen und bereitet Ihnen ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Aber auch Fisch, Schweinefleisch oder Gemüse können perfekt im Sous-Vide gegart werden. Probieren Sie einen klassisch gegarten Spargel und einen Sous-Vide gegarten Spargel – Sie werden den Unterschied schmecken!

