

Steba Sous-Vide Garer SV 60

Bereiten Sie mit dem Sous-Vide Garer SV 60 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 von 25 – 95°C (nur 0,1°C Abweichung!) ermöglicht der Sous-Vide Garer perfekte Ergebnisse. Bei einer Wasserumwälzung von 8 l/min werden Fisch, Fleisch und Gemüse gleichmäßig homogen im Wasserbad gegart. Selbst bei 20 Liter ist das Wasser in ca. 45 Minuten auf die 56° C für niedriges Garen erwärmt. Der SV 60 kann problemlos in jedem Topf ab 15 cm Tiefe eingehängt werden und durch die 4 Automatikprogramme und die 3 Farbanzeigen (Aufheizen, Garen, Garzeitende) auf dem LED-Display ist die Bedienung spielend einfach.

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!

