

25630-56

 Russell Hobbs

Sous Vide Schongarer

ELEKTRISCHES KOCHEN



Sous Vide

Egal ob saftiger Braten, knackiges Gemüse oder zartes Gulasch - mit dem Russell Hobbs Sous Vide Schongarer gelingt das Lieblingsessen ganz bestimmt. Das 3-in-1 Küchengerät ermöglicht Sous Vide Garen, Langzeit - Schongaren (Slow Cooking) und Kochen mit intelligentem Temperaturfühler, zum Beispiel für das Garen ganzer Fleischstücke oder für das Herstellen von Joghurt. Mit 6,5 Litern Fassungsvermögen lässt sich spielend vorkochen. So schmeckt es auch unterwegs wie zuhause.

Das digitale Display mit voreingestellten Programmen und Temperaturregelung erleichtert die schnelle Bedienung. Große, wärmeisolierte und verriegelbare Griffe machen einen Transport ohne Verschütten möglich. Zusätzlich verfügt der Sous Vide Schongarer über einen spülmaschinengeeigneten Glasdeckel und einen hochwertigen, herausnehmbaren und spülmaschinengeeigneten Keramik-Gartopf, der für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt.

Produktvorteile

- **3-in-1 Multi-Kochgerät**
 - Sous Vide
 - Schongarer (Slow Cooker), zB. für Gulasch
 - Kochen mit intelligentem Temperaturfühler, z.B. für Braten
- **Temperaturfühler für mehr Kontrolle bei Sous Vide und Kochen**
- **Digitales Display mit Programmwahl, Timer und Temperaturregelung (38° - 91° Grad)**
- Maximal einstellbare Betriebszeiten:
 - Mit Temperaturfühler: 99Std.59 Min.
 - Sous Vide: 20 Std.
 - Slow Cooking low / high: 20 Std.
 - Warmhaltefunktion: 4 Std.
- Herausnehmbarer, spülmaschinengeeigneter Keramik-Gartopf
- Verriegelbarer, spülmaschinengeeigneter Glasdeckel für mehr Sicherheit und einen einfachen Transport
- 6,5 l Fassungsvermögen (für 6 Portionen und mehr)
- Große, wärmeisolierte Griffe
- 350 Watt
- 2 Jahre Garantie + 1 Jahr Extra-Garantie bei Onlineregistrierung

Logistische Daten	Karton
VE Abmessungen HxBxT (mm)	360 x 450 x 280
VE Gewicht (g)	7.316
Farbe	Schwarz
Kl. Bestelleinheit / Palettenmenge	2 / 16
Bestell-Nr.:	25630-56
EAN / GTIN	50 38061 10133 1

UVP inkl. MwSt. **129,99 €**