Kit de inicio Sous Vide (SE)



Sous Vide Cooker Starter Kit - Edición especial - Todo en uno - Circulador de inmersión Sous Vide Diseño delgado 1000 W, 20 bolsas de vacío reutilizables Sous Vide, Bomba eléctrica, Clips Sous Vide, Libro de cocina

Descripción del producto

Kit Sous Vide Deluxe Edition de Garnease
Presentemos el increíble kit para cocinar sous vide. Este kit de inicio de sous vide es todo lo que necesitas para empezar a cocinar por el método sous vide.
El kit es adecuado para aficionados y profesionales de chef

El kit de inicio Sous Vide Deluxe Edition incluye
Cocina Sous Vide de diseño delgado de 1000 W, 10 bolsas al vacío para cocinar Sous Vide, máquina selladora al vacío, libro de cocina con recetas Sous Vide

¿Cuál es la ventaja de cocinar sous vide?
Cocinar sous vide te da la libertad. Empaca tu comida en una bolsa al vacío con la máquina selladora al vacío, coloca la bolsa con alimentos en agua, ajusta la temperatura y aléjate.
. A diferencia de los métodos de cocción tradicionales donde tienes que ver y comprobar tu comida, los artículos preparados con sous vide se cocinarán a la perfección y mantendrán tus manos libres para otras tareas.

Especificaciones del producto:
Dimensiones: 13 x 2 pulgadas.
Potencia: 1000 W.
Color: negro.
Material: polímeros fuertes y duraderos y acero inoxidable.
Diseño: diseño delgado de moda