



HENDI

Tools for Chefs

Sous-Vide-Gerät GN 1/1 code: 225448

Kulinarisches System, in dem vakuumversiegelte Lebensmittel bei einer genau kontrollierten Temperatur gekocht werden.

Ideal für à la carte Restaurants.

Hervorragend geeignet für die Vorbereitung außerhalb von Spitzenzeiten.

Gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse.

Hochpräziser Thermostat, einstellbar (0,1°C) von 35° bis 90°C.

Gehäuse komplett aus Edelstahl.

Kann durch den Deckel mit Silikonrand luft- und wasserdicht verschlossen werden. Mit praktischen Tragegriffen und Ablasshahn.

Inklusive 6-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.

- + Hochpräziser Thermostat (0,1°C).
- + Temperatur einstellbar von 35 bis 90°C.
- + Einfaches Aufstellen.
- + Mit Ablasshahn.
- + Wird mit Deckel und Einsatz geliefert.



Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
225448	20	230	600	350x680x(H)275