

witt

SmartSousVide

Sous Vide Cooker · Wi-Fi



Få restaurantoplevelsen hjemme hos dig selv!

Sous vide er en tilberedningsmetode, hvor rå ingredienser tilberedes i en forseglet plastpose i en længere periode og ved lavere temperaturer end traditionelle tilberedningsmetoder - typisk mellem 45-85°C.

Med Witt SmartSousVide kan du starte tilberedningen når som helst og hvor som helst. Fyld en gryde med vand om morgenen, læg posen med råvarerne i vandet og påsæt Witt SmartSousVide. Nu kan du tage på arbejde, starte tilberedningen via din smartphone når som helst og have maden færdigtilberedt når du kommer hjem.

Med Witt SmartSousVides nøjagtige temperaturkontrol er det nemt at opnå professionelle, supersaftige resultater hjemme hos dig selv - hver gang!



Saftigt, smagfuldt og perfekt tilberedt - hver gang!

FUNKTIONER

- WiFi
- Kan monteres på alle slags gryder
- Forsinket start / Autosluk
- Alarm ved lavt vandniveau
- Rengøringsvenligt design
- Højopløsnings-LCD-display på 2,5"
- Kapacitet: 25 liter
- Vandcirkulation: 360 °
- Effektniveau: 1000W
- Temperaturinterval: 40-95 °C
- Temperaturstabilitet: ± 0,1 °C ved 60 °C
- Mål: H 44 x B 8 x D 11cm / Vægt: 1,5 kg



DESIGN. INNOVATION. KVALITET



facebook.com/wittdk

witt

www.witt.dk



@witt_dk