



Für Behälter  
bis 20 Liter  
Volumen



Produktdaten

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Art. Nr.     | 1310               |
| EAN          | 4038437013108      |
| Maße (BxHxT) | 70 x 310 x 130 mm  |
| Gewicht      | 0,9 kg             |
| Leistung     | 1000 Watt          |
| Spannung     | 220-240V, 50/60 Hz |
| Prüfzeichen  | CE, GS             |
| VPE          | 2                  |

SOUS VIDE GARER

# SousVide Garer SV 400

- + **Perfekt zum SousVide Garen, Zubereiten von Joghurt, Erwärmen von Babynahrung im Glas, Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad uvm.**
- + Starke 1000 Watt Leistung in kompaktem Design
- + Platzsparende Aufbewahrung
- + **Wasserdicht durch IPX7- Standard**
- + Für alle hitzebeständigen Gefäße mit mindestens ca. 16 cm Höhe und einem Volumen von 6 bis 20 Litern geeignet
- + **Temperatureinstellung: 25 - 90 °C (in 0,5 °C Schritten)**
- + Weißes LED Display mit Sensor-Touch Bedienfeld
- + Timerfunktion: Von 1 Minute bis 99 Stunden (bis 2 Stunden in 1 Minuten-Schritten, ab 2 Stunden in 5 Minuten-Schritten)
- + Mit praktischem Schraubverschluss - Schraubverschlussweite: 2 cm (ohne Gummistopfen 3 cm)

