ADLER EUROPE

Perfect result every time

SOUS VIDE SLOW COOKER
AD 6415

Power

1200W

Fish

Meat

Vegetables

CAN BE USED WITH:

Timer 1min. - 99h

Temperature

20-95°C

Perfect result every time

PROFESSIONAL PRODUCT

EUROPEAN COMPANY

EUROPEAN INNOVATION since 1922 GERMANY

Power: 1200W

GB Sous vide: A healthy method of slow cooking. Sous vide cooking is a technique that uses precise temperature settings to guarantee a. Uniform and perfect result every time. Thanks to the slow and gentle preparation, the nutritional values of meat, vegetables and fish are preserved in the dish. The perfect, original taste of the selected ingredients stays in the food, not in the water. Cooking without the addition of fat. Can be used in pots and other heat-resistant containers with a minimum height of 15cm. Temperature from 20-95. Celsius degrees. Accuracy +/- 0.1 °C. Time setting from 1 minute to 99 hours and 59 minutes. Temperature in °C and °F. IPX7 water resistant design with automatic safety shutdown. Removable heater housing for easy cleaning. Power: 1200W. Maximum container capacity up to 20 l.

D Sous Vide: Eine gesunde Methode des langsamen Garens. Das Sous-Vide-Garen ist eine Technik, bei der präzise Temperatureinstellungen verwendet werden, um eine. Gleichmäßiges und perfektes Ergebnis jedes. Mal. Dank der langsamen und schonenden Zubereitung bleiben die Nährwerte von Fleisch, Gemüse und Fisch im Gericht erhalten. Der perfekte, ursprüngliche Geschmack der ausgewählten Zutaten bleibt im Futter, nicht im Wasser. Kochen ohne Zugabe von Fett. Kann in Töpfen und anderen hitzebeständigen Behältern mit einer Mindesthöhe von 15 cm verwendet werden. Temperatur von 20-95. Grad Celsius. Genauigkeit +- 0.1 °C. Zeiteinstellung von 1 Minute bis 99 Stunden und 59 Minuten. Temperatur in °C und °F. IPX7 wasserdichtes Design mit automatischer Sicherheitsabschaltung. Abnehmbares Heizungsgehäuse für einfache Reinigung. Leistung: 1200W. Maximale Behälterkapazität bis 20l.

PL Sous vide: Zdrowa metoda wolnego gotowania. Gotowanie Sous vide to technika używająca ściśle określone ustawienia temperatury gwarantujące jednostajne i doskonały wynik za każdym razem. Dzięki powolnemu i delikatnemu przygotowaniu wartości odżywcze mięsa, warzyw i ryb zachowane są w potrawie. Idealny, oryginalny smak wybranych składników zostaje w jedzeniu a nie w wodzie. Gotowanie bez dodatku tłuszczu. Można używać w garnkach i innych pojemnikach odpornych na wysoką temperaturę o wysokości minimum 15 cm. Temperatura od 20-95. C Dokładność +/- 0.1 °C. Ustawienie czasowe od 1 minuty do 99 godzin i 59 minut. Temperatura w °C i °F. IPX7 odporna na wodę konstrukcja z automatycznym wyłączeniem bezpieczeństwa. Zdejmowalna obudowa grzałki dla łatwiejszego czyszczenia. Moc: 1200W. Maksymalna pojemność pojemnika do 20l.

F Sous vide : Une méthode saine de cuisson lente. La cuisson sous vide est une technique qui utilise des réglages de température precis pour garantir a. Résultat uniforme et parfait à chaque fois. Grâce à la préparation lente et douce, les valeurs nutritionnelles de la viande, des légumes et du poisson sont préservées dans le plat. Le goût parfait et original des ingrédients sélectionnés reste dans la nourriture, pas dans l'eau. Cuisson sans ajout de matière grasse. Peut être utilisé dans des pots et autres récipients résistants à la chaleur d'une hauteur minimale de 15 cm. Température de 20-95. degrés Celsius. Précision +/- 0.1°C. Réglage de l'heure de 1 minute à 99 heures et 59 minutes. Température en °C et °F. Conception résistante à l'eau IPX7 avec arrêt de sécurité automatique. Boîtier de chauffage amovible pour un nettoyage facile. Puissance : 1200W. Capacité maximale du conteneur jusqu'à 20l.

E Sous vide: un método saludable de cocción lenta. La cocción al vacío es una técnica que utiliza ajustes de temperatura precisos para garantizar una. Resultado uniforme y perfecto en todo momento. Gracias a la preparación lenta y suave, los valores nutricionales de la carne, las verduras y el pescado se conservan en el plato. El sabor perfecto y original de los ingredientes seleccionados permanece en la comida, no en el agua. Cocinar sin la adición de grasa. Se puede utilizar en macetas y otros recipientes resistentes al calor con una altura mínima de 15 cm. Temperatura de 20 a 95ºC. Grados celsius. Precisión +/- 0.1 °C. Ajuste de tiempo de 1 minuto a 99 horas y 59 minutos. Temperatura en °C y °F. Diseño resistente al agua IPX7 con apagado automático de seguridad. Carcasa del calentador extraíble para facilitar la limpieza. Potencia: 1200 W. Capacidad máxima del contenedor hasta 20l.

P Sous vide: Um método saudável de cozimento lento. O cozimento sous vide é uma técnica que usa ajustes de temperatura precisos para garantir a. Resultado uniforme e perfeito sempre. Graças à preparação lenta e delicada, os valores nutricionais da carne, legumes e peixe são preservados no prato. O sabor perfeito e original dos ingredientes seleccionados permanece na comida, não na água. Cozinhar sem adição de gordura. Pode ser utilizado em tachos e outros recipientes resistentes ao calor com altura mínima de 15cm. Temperatura de 20-95. Graus Celsius. Exatidão +/- 0.1 °C. Configuração de tempo de 1 minuto a 99 horas e 59 minutos. Temperatura em °C e °F. Design resistente à água IPX7 com desligamento automático de segurança. Caixa de aquecimento removível para limpeza fácil. Potência: 1200W. Capacidade máxima do contêiner de até 20l.

LT Sous vide: sveikas lėto virimo būdas. „Sous vide" gamintojai yra metodas, kuris naudoja tikslus temperatūros nustatymus, kad būtų užtikrintas a. Vienodas ir tobulas rezultatas kiekvieną kartą. Dėl lėto ir švelnaus paruošimo patiekalas išlaiko mėsos, daržovų ir žuvies maistines vertes. Tobulas, originalus pasirinktų ingredientų skonis liekia maiste, o ne vandenyje. Virimas be riebalų. Galima naudoti vazonuose ir kituose karščiui atspariuose induose, kurių aukštis ne mažesnis kaip 15 cm. Temperatura nuo 20 iki 95 laipsnių. Celsiaus laipsnių. Tikslumas +/- 0.1 °C. Laiko nustatimas nuo 1 minutės iki 99 valandų ir 59 minutės. Temperatura °C ir °F. IPX7 atsparus vandeniui dizainas su automatiniu saugos išjungimu. Nuimamas šildytuvo korpusas lengvam valymui. Galia: 1200W. Maksimali talpa iki 20l.

LV Sous vide: veselīga lēnas gatavošanas metode. Sous vide gatavošana ir metode, kurā tiek izmantoti precīzi temperatūras iestatījumi, lai garantētu. Vienmērīgu un ideāli rezultāts katru reizi. Pateicoties lēnai un maigai gatavošanai, traukā tiek saglabātas gaļas, dārzeņu un zivju uzturvērtības. Izvēlēto sastāvdaļu ideālā, oriģinālā garša paliek ēdienā, nevis ūdenī. Ēdienu gatavošana bez tauku pievienošanas. Var izmantot ēdināšanai ar minimālo augstumu 15 cm. Temperatūra no 20 līdz 95. Gaisa temperatūra no 20 līdz 95. grādiem. Celsija grādi. Precizitāte +/- 0.1 °C. Laika iestādīšana no 1 minutes līdz 99 stundām un 59 minutēm. Temperatūra °C un °F. IPX7 ūdensturīgs dizains ar automātisku drošības izslēgšanu. Noņemams sildītāja korpuss ērtai tīrīšanai. Jauda: 1200W. Maksimāla tvertnes ietilpība līdz 20 l.

EST Sous vide: tervislik aeglase toiduvalmistamise meetod. Sous vide toiduvalmistamine on tehnika, mis kasutab täpsed temperatuuriseaded, et tagada a. Ühtlane ja täiuslik tulemus igaks korrad. Tänu aeglasele ja õrnale valmistamisele säilivad toidus lõha, köögiviljade ja kala toitevväärtused. Valitud kooštsisoade täiuslik, originaalne maitse jääb toidule, mitte vette. Kupsetamine ilma rasva juamata. Võib kasutada potides ja muudes kuumakindlates nõudes, mille kõrgus on vähemalt 15 cm. Ohutemperatuur 20-95 kraadi. Celsiuse kraadi. Täpsus +/- 0,1 ° C. Aja seadistamine 1 minut kuni 99 tundi ja 59 minutit. Temperatuur °C ja °F. IPX7 veekindel disain koos automaatse purunemisfunktsiooniga. Eemaldatav kütteseadme korpus lihtsaks puhastamiseks. Võimsus: 1200W. Maksimaalne mahutu mahtu kuni 20l.

RO Sous vide: O metodă sănătoasă de gătit lent. Gătitul sub vide este o tehnică care utilizează setări precise de temperatură pentru a garanta a. Rezultat uniform și perfect de fiecare dată. Datorită pregătirii lente și blânde, valorile nutriționale ale cărnii, legumelor și peștelui sunt păstrate în vas. Gustul perfect, original al ingredientelor selectate rămâne în mâncare nu în apă. Gătit fără adăugarea de grăsimi. Poate fi folosit în vase și alte recipiente rezistente la căldură cu o înălțime minimă de 15cm. Temperatura de la 20-95. Grade Celsius. Precizie +/- 0.1 ° C. Setarea timpului de la 1 minut la 99 de ore și 59 de minute. Temperatura în °C și °F. Design rezistent la apă IPX7 cu oprire automată de siguranță. Carcasa de încălzire detașabilă pentru curățare ușoară. Putere: 1200W. capacitate maximă a containerului de până la 20l.

BIH Sous vide: Zdrava metoda sporog kuhanja. Sous vide kuhanje je tehnika koja koristi precizne postavke temperature kako bi zajamčila a. Ujednačen i savršen rezultat svaki put. Zahvaljujući sporoj i nježnoj pripremi, hranjive vrijednosti mesa, povrća i ribe očuvane su u jelu. Savršen, originalan okus odabranih sastojaka ostaje u hrani, a ne u vodi. Kuhanje bez dodavanja masti. Može se koristiti u loncima i drugim posudama otpornim na toplinu minimalne visine 15 cm. Temperatura od 20-95. Celsijusovi stepeni. Tačnost +/- 0.1 °C. Podešavanje vremena od 1 minute do 99 sati i 59 minuta. Temperatura u °C i °F. IP X7 vodootporan dizajn sa automatskim isključivanjem. Uklonjivo kućište grijača za jednostavno čišćenje. Snaga: 1200W. Maksimalni kapacitet kontejnera do 20l.

H Sous vide: A lassú főzés egészséges módja. A Sous vide főzés egy olyan technika, amely pontos hőmérséklet-beállításokat használ a. Egységes és tökéletes eredmény minden alkalommal. A lassú és kíméletes elkészítésnek köszönhetően a hús, zöldségek és hal tápértékei megmaradnak az ételben. A kiválasztott alapanyagok tökéletes, eredeti íze az ételben marad, nem a vízben. Főzés zsír hozzáadása nélkül. Használható edényekben és más hőálló edényekben, amelyek legalább 15 cm magasak. Hőmérséklet 20-95 fok Celsius. Pontosság +/- 0,1 °C. Az idő beállítása 1 perc és 99 óra 59 perc között. Hőmérséklet °C és °F. IPX7 vízálló kivitel, automatikus biztonsági kikapcsolással. Levehető fűtőház a könnyű tisztítás érdekében. Teljesítmény: 1200W. Maximális tartálykapacitás 20 l-ig.

GR Sous vide: Μια υγιής μέθοδος αργού μαγειρέματος. Το μαγείρεμα Sous vide είναι μια τεχνική που χρησιμοποιεί ακριβείς ρυθμίσεις θερμοκρασίας για να εγγυηθεί μια. Ομοιόμορφο και τέλειο αποτέλεσμα κάθε φορά. Χάρη στην αργή και απαλή προετοιμασία, οι θερμικές αξίες του κρέατος, των λαχανικών και των ψαριών διατηρούνται στο πιάτο. Η τέλεια, πρωτότυπη γεύση των επιλεγμένων συστατικών παραμένει στο φαγητό και όχι στο νερό. Μαγείρεμα χωρίς προσθήκη λίπους. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γλάστρες και άλλα ανθεκτικά στη θερμότητα δοχεία με ύψος τουλάχιστον 15cm. Θερμοκρασία από 20-95. ΒΑΘΜΟΙ ΚΕΛΣΙΟΥ. Ακρίβεια +/- 0.1 °C. Ρύθμιση χρόνου από 1 λεπτό έως 99 ώρες και 59 λεπτά. Θερμοκρασία σε °C και °F. Αδιάβροχος σχεδιασμός IPX7 με αυτόματο κλείσιμο ασφαλείας. Αφαιρούμενο θερμαντικό σώμα για εύκολο καθάρισμα. Ισχύς: 1200W. Μέγιστη χωρητικότητα δοχείου έως 20 λίτρα.

MK Sous vide: Здраве метод за бавно готвење. Готвењето со сус видео е техника која користи прецизни поставки за температура за да гарантира а. Еднообразен и совршен резултат секој пат. Благодарение на бавната и нежна подготовка, хранливите вредности на месото, зеленчукот и рибата се зачувани во садот. Совршениот, оригиналниот вкус на избраните состојки останува во храната, а не во водата. Готвење без додавање на масти. Може да се користи во саксии и други садови отпорни на топлина со минималната висина од 15 см. Температурата од 20-95. Целзиусови степени. Точност +/- 0.1 °C. Поставување време од 1 минута до 99 часа и 59 минути. Температура во °C и °F. IPX7 дизајн отпорен на вода со автоматско исклучување на безбедност. Кукиштето за греење што се отстранува за лесно чистење. Моќност: 1200W. Максималниот капацитет на сад до 20 л.Капацитетот на бодови е до 20 литри.

CZ Sous vide: Zdravá metoda pomalého vaření. Sous vide vaření je technika, která používá přesné nastavení teploty, aby zaručila. Pokaždé jednotný a dokonalý výsledek. Díky pomalé a šetrné přípravě jsou v pokrmu zachovány nutriční hodnoty masa, zeleniny a ryb. Dokonalá, originální chuť vybraných ingrediencí zůstává v jídle, ne ve vodě. Vaření bez přidání tuku. Lze použít v kuchyňích a jiných žáruvzdorných nádobách s minimální výškou 15 cm. Teplota 20-95. Stupně Celsia. Přesnost +/- 0,1 °C. Nastavení času od 1 minuty do 99 hodin a 59 minut. Teplota ve °C a °F. Vodoodolný design IPX7 s automatickým bezpečnostním vypínáním. Odnímatelné pouzdro topení pro snadné čištění. Výkon: 1200W. Maximální kapacita nádoby až 20 l.Objem nádoby až 20 litrů.

RUS Sous vide: здоровый метод медленного приготовления. Приготовление в режиме су-вид - это метод, в котором используются точные настройки температуры, чтобы гарантировать температуру. Всегда равномерный и безупречный результат. Благодаря медленному и нешадящему приготовлению в блюде сохранена пищевая ценность мяса, овощей и рыбы. Безупречный, оригинальный вкус выбранных ингредиентов остается в еде, а не в воде. Готовим без добавления жира. Может использоваться в горшках и других термостойких контейнерах высотой не менее 15 см. Температура от 20-95. Градусы Цельсия. Точность +/- 0,1 °C. Установка времени от 1 минуты до 99 часов 59 минут. Температура в °C и °F. Водонепроницаемая конструкция IPX7 с автоматическим защитным отключением. Съемный корпус нагревателя для легкой очистки. Мощность 1200Вт. Максимальная емкость контейнера до 20л.

NL Sous vide: Een gezonde manier van slowcooking. Sous-vide koken is een techniek waarbij nauwkeurige temperatuurinstellingen worden gebruikt om een . Altijd uniform en perfect resultaat. Door de langzame en zachte bereiding blijven de voedingswaarden van vlees, groenten en vis in het gerecht behouden. De perfecte, originele smaak van de geselecteerde ingrediënten blijft in het eten, niet in het water. Koken zonder toevoeging van vet. Te gebruiken in potten en andere hittebestendige potten met een minimale hoogte van 15cm. Temperatuur van 20-95. Celsius graden. Nauwkeurigheid +/- 0.1°C. Tijdinstelling van 1 minuut tot 99 uur en 59 minuten. Temperatuur in ° C en ° F. IPX7 waterbestendig ontwerp met automatische veiligheidsuitschakeling. Uitneembare verwarmingsbehuizing voor eenvoudige reiniging. Vermogen: 1200W. Maximale containercapaciteit tot 20l.

SLO Sous vide: Zdrava metoda počasnega kuhanja. Sous vide kuhanje je tehnika, ki uporablja natančne nastavitve temperature za zagotovitve a. Enoten in popoln rezultat vsakič. Zaradi počasne in nežne priprave ohranijo hranilne vrednosti mesa, zelenjave in ribe ohranja v jedi. Popoln, izvirni okus izbranih sestavin ostane v hrani, ne v vodi. Kuhanje brez dodatka maščobe. Lahko se uporablja v loncih in drugih toplotno odpornih posodah z višino najmanj 15 cm. Temperatura od 20-95. Stopinj Celzija. Natančnost +/- 0,1 °C. Nastavitev časa od 1 minute do 99 ur in 59 minut. Temperatura v °C in °F. IPX7 vodoodporna zasnova z avtomatskim varnostnim izklopom. Odstranljivo ohišje grelnika za enostavno čiščenje. Moč: 1200 W. Največja prostornina posode do 20 l.

HR Sous vide: Zdrava metoda sporog kuhanja. Sous vide kuhanje je tehnika koja koristi precizne postavke temperature kako bi jamčila a. Ujednačen i savršen rezultat svaki put. Zahvaljujući sporoj i nježnoj pripremi, u jelu su očuvane nutritivne vrijednosti mesa, povrća i ribe. Savršen, originalan okus odabranih sastojaka ostaje u hrani, a ne u vodi. Kuhanje bez dodavanja masti. Može se koristiti u loncima i drugim posudama otpornim na toplinu minimalne visine 15 cm. Temperatura od 20-95. Celzijevi stupnjevi. Točnost +/- 0,1 °C. Podešavanje vremena od 1 minute do 99 sati i 59 minuta. Temperatura u °C i °F. IPX7 vodootporan dizajn s automatskim isključivanjem. Odvojivo kućište grijača za jednostavno čišćenje. Snaga: 1200W. Maksimalni kapacitet spremnika do 20 l.

FIN Sous vide: Terve tapa hitaasti keittää. Sous vide -keitto on tekniikka, joka käyttää tarkkoja lämpötila -asetuksia a. Tasainen ja täydellinen tulos joka kerta. Hitaan ja hellävaraisen valmistuksen ansiosta lihan, vihannesten ja kalan ravintoarvot säilyvät astiassa. Valittujen ainesosien täydellinen alkuperäinen maku säilyy ruoassa, ei vedessä. Ruoanlähtö ilman rasvaa. Voidaan käyttää kattiloissa ja muissa lämmönkestävissä astioissa joiden korkeus on vähintään 15 cm. Lämpötila 20-95 astetta. Celsius asteita. Tarkkuus +/- 0,1 °C. Aika-asetus 1 minuutista 99 tuntiin ja 59 minuutiin. Lämpötila °C ja °F. IPX7 vedenkestävä rakenne ja automaattinen tunukatkaisu. Irrotettava lämmittimen kotelo on helppo puhdistaa. Teho: 1200W. Suurin sallittu tilavuus jopa 20l.

ADLER EUROPE

Jedes Mal ein perfektes Ergebnis

SOUS VIDE SCHONGARER
AD 6415

Leistung

1200W

Fisch

Fleisch

Gemüse

KANN VERWENDET WERDEN MIT:

Timer 1min. - 99h

Temperatur

20-95°C

Jedes Mal ein perfektes Ergebnis

PROFESSIONAL PRODUCT

EUROPEAN COMPANY

EUROPEAN INNOVATION since 1922 GERMANY

Leistung: 1200W

S Sous vide: En hälsosam metod för långsam matlagning. Sous vide -tillagning är en teknik som använder exakta temperaturinställningar för att garantera en. Ett enhetligt och perfekt resultat varje gång. Tack vare den långsamma och skonsamma beredningen bevaras näringsvärdena av kött, grönsaker och fisk i skålen. Den perfekta, ursprungliga smaken av de utvalda ingredienserna stannar kvar i maten, inte i vattnet. Matlagning utan tillsats av fett. Kan användas i kruukor och andra värmebeständiga behållare med en minsta höjd av 15 cm. Temperatur från 20-95. Celsius grader. Noggrannhet +/- 0,1 °C. Tidsinställning från 1 minut till 99 timmar och 59 minuter. Temperatur i °C och i °F. IPX7 vattentäta design med automatisk säkerhetsavstängning. Avtagbart värmehus för enkel rengöring. Effekt: 1200W. Maximal behållarkapacitet upp till 20 liter.

SK Sous vide: Zdravá metóda pomalého varenia. Varenie sous vide je technika, ktorá pomocou presného nastavenia teploty zaručuje a. Zakaždým jednotný a perfektný výsledok. Vďaka pomalej a šetrnej prípravе sú v pokrme zachované nutričné hodnoty mäsa, zeleniny a rýb. Dokonalá, originálna chuť vybraných surovín zostáva v jedle, nie vo vode. Varenie bez pridania tuku. Môže byť použitý v hrncoch a iných žiaruvzdorných nádobách s minimálnou výškou 15 cm. Teplota 20-95. Stupňov Celzia. Presnosť +/- 0,1 °C. Nastavenie času od 1 minúty do 99 hodín a 59 minút. Teplota v °C a °F. Vode odolný dizajn IPX7 s automatickým bezpečnostným vypnutím. Odnímateľné teleso ohrievača pre ľahké čistenie. Výkon: 1200W. Maximálna kapacita nádoby až 20l.

I Sous vide: un metodo salutare di cottura lenta. La cottura sottovuoto è una tecnica che utilizza impostazioni di temperatura precise per garantire a. Risultato uniforme e perfetto ogni volta. Grazie alla preparazione lenta e delicata, nel piatto vengono preservati i valori nutrizionali di carne, verdure e pesce. Il gusto perfetto e originale degli ingredienti selezionati rimane nel cibo, non nell'acqua. Cottura senza aggiunta di grassi. Può essere utilizzato in pentole e altri contenitori resistenti al calore con un'altezza minima di 15 cm. Temperatura da 20-95. gradi Celsius. Precisione +/- 0,1°C. Impostazione dell'ora da 1 minuto a 99 ore e 59 minuti. Temperatura in °C e °F. Design resistente all'acqua IPX7 con spegnimento automatico di sicurezza. Alloggiamento del riscaldatore rimovibile per una facile pulizia. Potenza: 1200W. Capacità massima del contenitore fino a 20l.

SR Sous vide: Здрава метода спорог кувања. Соус виде кување је техника која користи прецизна подешавања температуре да би гарантовала а. Уједначен и савршен резултат сваког пут. Захваљујући спорој и нежној припреми, хранљиве вредности меса, поврћа и рибе очуване су у јелу. Кување без додавања масти. Може се користити у лонцима и другим посудама отпорним на топлоту минималне висине 15 цм. Температура од 20-95. Степени Целзијуса. Тачност +/- 0,1 °C. Подешавање времена од 1 минута до 99 сати и 59 минута. Температура у °C и °F. IPX7 водоотпорни дизајн са аутоматским искључивањем безбедности. Кукиштето за греење се може уклонити ради лаког чишћења. Снага: 1200В. Максимални капацитет кондензатора до 20л.

DK Sous vide: En sund metode til langsom madlavning. Sous vide -madlavning er en teknik, der bruger præcise temperaturindstillinger til at garantere en. Ensartet og perfekt resultat hver gang. Takket være den langsomme og skånsomme tilberedning bevares næringsværdierne i kød, grøntsager og fisk i fadet. Den perfekte, originale smag af de udvalgte ingredienser forbliver i maden, ikke i vandet. Madlavning uden tilførsel af fedt. Kan bruges i gryde og andre varmebestandige beholdere med en minimumshøjde på 15 cm. Temperatur fra 20-95. Celsius grader. Nøjagtighed +/- 0,1 °C. Tidsindstilling fra 1 minut til 99 timer og 59 minutter. Temperatur i °C og i °F. IPX7 vandtæt design med automatisk sikkerhedsafbrydelse. Aftageligt varmelegeme til nem rengøring. Effekt: 1200W. Maksimal beholderkapacitet op til 20l.

UA Sous vide: здоровий метод повільного приготування їжі. Приготування в режимі Sous Vide - це техніка, яка використовує точні налаштування температури, щоб гарантувати а. Рівномірний і ідеальний результат щоразу. Завдяки повільному і ніжному приготуванню в страві зберігається поживна цінність м'яса, овочів та риби. Ідеальний, оригінальний смак вибраних інгредієнтів залишається в їжі, а не у воді. Приготування без додавання жиру. Можна використовувати в горщиках та інших жаростійких контейнерах висотою не менше 15 см. Температура від 20-95. Градусів Цельсія. Точність +/- 0,1 °C. Налаштування часу від 1 хвилини до 99 годин і 59 хвилин. Температура в °C і °F. IPX7 водонепроникний дизайн з автоматичним запобіжним відключенням. Знімний корпус нагрівача для легкого чищення. Потужність: 1200 Вт. Максимальна ємність контейнера до 20л.

AR سوس فيد: طريقة صحية للطهو البطيء. يستخدم السوس فيد تقنية تستخدم إعدادات دقيقة لضمان نتيجة متجانسة وكاملة في كل مرة. بفضل الطهو البطيء والمتأني، يتم الحفاظ على القيمة الغذائية للحوم والخضروات والأسماك في الطبق. النكهة الأصلية والفريدة للمكونات المختارة تبقى في الطعام، وليس في الماء. طهي بدون إضافة الدهون. يمكن استخدامه في القدور وغيرها من الأوعية المقاومة للحرارة بارتفاع لا يقل عن 15 سم. درجة الحرارة من 20-95. درجات مئوية. الدقة +/- 0.1 °C. إعداد مدة الطهو من دقيقة واحدة إلى 99 ساعة و59 دقيقة. درجة الحرارة في °C و°F. تصميم مقاوم للماء IPX7 مع إيقاف تشغيل تلقائي لضمان السلامة. الجزء القابل للفك لسهولة التنظيف. القوة: 1200 واط. سعة الحاوية القصوى تصل إلى 20 لتر.

BG Sous vide: Здравословен метод за бавно готвене. Готвенето Sous Vide е техника, която използва точни настройки на температурата, за да гарантира а. Еднообразен и перфектен резултат всеки път. Благодарение на бавното и внимателно приготвяне, хранителните стойности на месото, зеленчуците и рибата се запазват в ястието. Перфектният, оригинален вкус на избраните съставки остава в храната, а не във водата. Готвене без добавяне на мазнини. Може да се използва в саксии и други топлоустойчиви съдове с минимална височина 15 см. Температура от 20-95. Градуси по Целзий. Точност +/- 0,1 °C. Настройка на времето от 1 минута до 99 часа и 59 минути. Температура в °C и °F. IPX7 водоустойчив дизайн с автоматично безопасно изключване. Свалящ се корпус на нагревателя за лесно почистване. Мощност: 1200W. Максимален капацитет на контейнера до 20л.

Blue rare 50°C (122°F)

Medium rare 54°C (129°F)

Medium 57°C (135°F)

Medium well 57°C (135°F)

Salmon 50°C (122°F)

Asparagus 82°C (180°F)

IPX7

Producer
ADLER EUROPE GROUP
ADLER Sp. z o.o.
ul. Juliusza Ordona 2A, 01-237 Warszawa
tel. +48 728 595 006
info@adlereurope.eu
Product weight: 1,00 kg
Power supply: 220-240V ~50/60Hz
MADE FOR EUROPE

AD_6415_EAN
5903887804066

EUROPEAN COMPANY