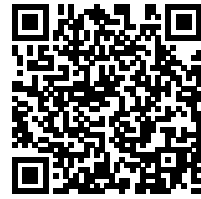


**KDE911423B**

7 3 3 2 5 4 3 5 0 1 1 4 4



7 332543 501144 >

AEG~~€ 2 999,99~~**€ 2 999,99**

DESCRIPTION

Plateau sous vide

Notre tiroir sous vide offre une expérience de cuisson SousVide professionnelle à la maison, sans que les aliments ne perdent leur saveur, leurs nutriments et leur humidité.

Préparez les repas selon votre emploi du temps, pas selon l'horloge

Préparez et scellez sous vide les ingrédients de votre repas quand cela vous convient le mieux. Vous pouvez être assuré que la fraîcheur et la saveur seront parfaitement préservées jusqu'à la cuisson des aliments.

Conservez le meilleur goût et la meilleure texture de vos plats

Conservez plus d'humidité et améliorez la fusion d'ingrédients savoureux lors de la cuisson dans un four SousVide en utilisant le scellant sous vide pour emballer et stocker les aliments de manière hermétique.

Les meilleurs ingrédients méritent le meilleur traitement

Conservez la fraîcheur de vos ingrédients jusqu'à trois fois plus longtemps en les emballant professionnellement sous vide dans le tiroir sous vide.

Moins de temps, plus de goût

Revivez les saveurs authentiques du monde entier en un rien de temps lors de la marinade traditionnelle. Mettez vos aliments et épices dans le tiroir sous vide, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton. Cette méthode a été imaginée notamment pour réduire sérieusement la durée de la marinade. De cette façon, vous

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications



obtenez des saveurs délicieuses et entièrement absorbées en un rien de temps.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Sachet maximum 250x350

