

Duo Sous Vide & Slowcooker Espressions

8 756571 110403

Merk: Espressions
Model: EP4000

€129,00-

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

EP4000 DUO Sous Vide & Slowcooker

Waarom het vlees van de chef altijd zo heerlijk mals is..

Ontdek zelf het geheim van de topchefs: Vacumeer vlees, leg de vacuümzak in het voorverwarmde water in de Slowcooker en stel de timer in. Doordat het vlees in een afgesloten zak gaart, hebben factoren van buitenaf geen invloed. Wanneer het geluidsignaal klinkt is het vlees perfect mals en ongekend vol van smaak.

Bereid moeiteloos mals en sappig vlees met de Sous Vide instelling en traditionele stoofschotels en andere lekkernijen met de Slowcookerfunctie. De Espressions DUO Sous Vide & Slowcooker biedt namelijk beide functies in één apparaat.

'Onder vacuüm'

Dat betekent Sous Vide. Door het product vacuüm te verpakken verliest het geen smaakstoffen. Je kunt het ingrediënt juist van extra smaak voorzien door kruiden of marinade mee te vacumeren.

Geen omkijken..

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	VRIJ	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	ZAT	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	ZON	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			

Doordat de temperatuur tot op de graad nauwkeurig is in te stellen, heb je er geen omkijken naar. Het water blijft op een constante, vooraf ingestelde, temperatuur.

Aan tafel!

SPECIFICATIE

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	**VRIJ**	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	**ZAT**	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	**ZON**	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			