

## SOUS-VIDE IST WIE STERNEKÜCHE ZUHAUSE.

Materialnummer  
POS-Display 5183043



**UltraQuick**



**SuperCompact**



**WaterProof**



**WaterCirculation**



### SV 2450 SousVide Stick

- ✓ **UltraQuick** für schnelles Aufheizen dank leistungsstarkem Heizelement
- ✓ **SuperCompact**: geeignet für die meisten Töpfe ab 15,5 cm Höhe
- ✓ **WaterProof** für hohe Sicherheit dank wasserfestem Gehäuse nach IPX7 Standard
- ✓ **WaterCirculation-Technology** für ideale Temperaturverteilung und -konstanz

#### Weitere Vorteile

- ideale Temperaturverteilung und -konstanz durch Wasserzirkulation mit einer Genauigkeit von  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ . Einstellbar zwischen  $20^{\circ}\text{C}$  und  $90^{\circ}\text{C}$  in  $0,5^{\circ}$ -Schritten
- Timer einstellbar bis zu 99 Stunden
- LED-Display mit intuitiver Touchbedienung
- gesundes, schonendes und fettfreies „Niedrig-Temperatur“-Garen: Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten
- perfekt gegartes Fleisch, Fisch und Gemüse: auf den Punkt genau, kein Austrocknen

## SV 2450 SousVide Stick



Gargut vorab unter Vakuum verschweißen, Gewürze und Marinaden direkt dazu



Durch das superkompakte Design für die meisten Töpfe ab 15,5 cm Höhe geeignet.



Besonders sicher und langlebig dank umfassendem Schutz des Gerätes nach IPX7 Standard.



LCD-Display, intuitive und leicht ansprechende Touchbedienung.



Einfache Reinigung nach dem Gebrauch.



Immer die perfekte Temperatur dank WaterCirculation Technologie.

### Für Freunde der Technik

- Leistung: ca. 1.000 W
- Farbe: Edelstahl-schwarz
- hohe Sicherheit durch Schutzart IPX7
- Auto-Stop-Funktion bei Wasserstand unter „min“
- intuitive Touchbedienung
- einstellbarer Temperaturbereich 20° bis 90°C
- Timer einstellbar bis zu 99 Stunden
- Einstellintervalle 0,5°C, Temperaturgenauigkeit +/- 0,1°C
- einfache Reinigung
- automatische Wassenumwälzung
- einfache Bedienung: gewünschte Temperatur und Zeit vorwählen, Start
- Signalton bei Erreichen der SOLL-Temperatur und nach Ablauf der gewählten Zeit
- Zeitmessung ab Erreichen der SOLL-Temperatur
- Kontrollleuchte

**UMP/UMP: 89,99€**

#### Logistikdaten:

Gewicht ca. 1,03 kg, Bruttogewicht (inkl. Verpackung) ca. 1,25 kg  
Maße Verpackung: 36 x 10,5 x 10,5 cm  
Buntkarton, VE 2 Stück  
EAN 400 814 6029738

#### Korrespondierende Geräte und bestellbares Zubehör:

FS 3601: Compact-Vakuumiergerät / EAN 400 814 6029578  
FS 3609: Profi-Vakuumiergerät / EAN 400 814 6013027  
ZU 3607: 50 Vakuumbeutel 20 x 30 cm / EAN 400 814 6013157  
ZU 3612: 50 Vakuumbeutel 30 x 40 cm / EAN 400 814 6015113