

TIROIRS SOUS VIDE

Vous pouvez désormais bénéficier de la technique de cuisson sous vide pour obtenir des résultats dignes d'un restaurant, qui subliment le goût des aliments. Il suffit d'emballer vos ingrédients sous vide pour optimiser l'alchimie entre arômes et nutriments naturels sans altération par l'air ambiant.



TIROIRS SOUS VIDE 14 CM



PROBLACKLINE

KDE911423B



KDK911423M



SACHETS DE MISE SOUS VIDE

A3OS1

Écran et commande	Digital / TouchControl	Digital / TouchControl
Capacité de pompage	3 m ³ /h	3 m ³ /h
Taille max. des sachets sous vide	250 x 350 mm	250 x 350 mm
Kit de démarrage inclus	✓	✓
Contenu net	8 L	8 L
Garantit un emballage sous vide à	99,9%	99,9%
Combinable avec	fours 60 cm / fours 45 cm compact range	fours 60 cm / fours 45 cm compact range
Couleur	noir	noir/inox anti-traces
Dimensions d'encastrement (HxLxP)	141 x 560 x 550 mm	141 x 560 x 550 mm
	€ 2349,99	€ 2349,99

De 120°C pour la cuisson à -40°C pour la conservation.
25 + 25 sacs par paquet,
2 tailles différentes:
30 x 20 cm et 35 x 25 cm

Commande via Spareparts
(shop.aeg.be/fr)

€ 34,90