

Link do produktu: <https://mirapolnext.pl/cyrkulator-menuett-do-gotowania-sous-vide-1000w-p-27961.html>



# Cyrkulator Menuett do gotowania sous vide 1000W

|                  |                                  |
|------------------|----------------------------------|
| Cena             | 299,00 zł                        |
| Dostępność       | <div><div></div>WYPRZEDANE</div> |
| Czas wysyłki     | Natychmiast                      |
| Numer katalogowy | 139165                           |
| Kod producenta   | 005527                           |
| Kod EAN          | 7330571330927                    |
| Producent        | Menuett                          |

## Opis produktu

### Wyróżniony w testach cyrkulator do gotowania sous vide

Przyrządzanie potraw sous vide jest pewną metodą, gwarantującą powodzenie za każdym razem. Przyrządź idealną polędwicę wołową i nie ryzykuj rozgotowania warzyw – **zachowaj ich soczystość i smak**. Jest to możliwe z wyróżnionym w testach cyrkulatorem do gotowania sous vide marki Menuett. Cyrkulator **mocuje się do brzegu naczynia wypełnionego wodą za pomocą silnego zacisku** – przypomina wówczas grzałkę zanurzeniową. Można tu użyć garnka lub plastikowego pojemnika w odpowiednim rozmiarze.

### Opakowanie próżniowe

Sous vide to określenie francuskie oznaczające „w próżni”. Potrawa, którą chcesz przyrządzić, pakowana jest w torebkę próżniową wraz z dowolnymi przyprawami. Następnie torebkę zanurza się w cyrkulującej ciepłej wodzie. **Dzięki próżniowej torebce wszystkie smaki zostają zachowane**, zamiast rozpluwać się w kąpieli wodnej. Potrawa przyrządzana jest dokładnie w takiej temperaturze, jaką sobie zażyczysz i ustawisz.

### Regulacja przez panel dotykowy

**Łatwy w obsłudze panel dotykowy** pozwala na regulację temperatury w zakresie od 0 do 95°C. Można także regulować prędkość cyrkulacji oraz czas gotowania potrawy. Cyrkulator ma **wbudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz zabezpieczenie przed niskim poziomem wody**, które ostrzegają użytkownika, kiedy urządzenie zbyt się nagrzeje lub poziom wody spadnie poniżej minimalnego zalecanego poziomu.

Producent  
Kolor  
Moc  
Klasa szczelności

Menuett  
Czarny  
1000 W  
IPX7

---

Napięcie  
Wymiary

230 V  
Wys. 38 x Ø 6 cm

- Cyrkulator Menuett do gotowania sous vide 1000W
- Instrukcja obsługi
- Oryginalne opakowanie