

GOHEALTHY!

Hotpoint



**EASY CHEF SOUS VIDE
SV GHX0 VS GHB0
CODICE 869991060140
EAN 8050147060148**

Informazioni tecniche ROONER:

- Potenza motore 1300 W;
- Comandi touch

Caratteristiche:

Temperatura regolabile da 0° a 90°

- LCD Display
- Pratico sistema di ancoraggio con pinza
- Sistema di circolazione dell'acqua

Informazioni tecniche MACCHINA PER IL SOTTOVUOTO

Potenza motore 100W

Potenza del vuoto - 0.65 bar

Kit contenere:

- Rooner
- Macchina sottovuoto
- 5 sacchetti sotto vuoto 20x30cm
- Ricettario

Dimensioni (PxLxH):

Rooner: 12,6x10x38 cm

Sottovuoto: 8,5x39x5,5 cm



COTTURA PIU' SALUTARE

La cottura sottovuoto preserva il sapore, i contenuti nutrizionali e la consistenza dei cibi minimizzando la perdita dei sapori naturali.



RISULTATI A 5 STELLE

RISULTATI DA CHEF

La cottura sotto vuoto è la tecnica utilizzata dai migliori chef



CONSERVA I CIBI COTTI PIU' A LUNGO

La tecnica di cottura sotto vuoto permette di conservare i cibi cotti in frigorifero o nel congelatore per molto tempo, permettendo così di consumarli quando si preferisce.



RICETTARIO

Il ricettario incluso nella confezione permette di divertirsi in cucina con la massima semplicità