

# SOLIS Sous-Vide Cooker Pro

Type 8201

Deze vacuümkoeker voor een onvergelijklijk aromatische, gezonde en smakelijke bereiding van vele gerechten.



### Precieze temperatuurregeling

Uiterst precieze temperatuurregeling ( $\pm 0,1$  °C) in het gebied van 25,0 °C tot 85,0 °C.



### Met meegeleverd RVS rek

Uitneembaar rek van edelstaal wordt standaard meegeleverd.



### Eenvoudige bediening

Gemakkelijk te reinigen bedieningspaneel met tiptoetsen



### Ruime RVS kookpan

De kookpan heeft een capaciteit van 6 liter en is gemaakt van hygiënisch roestvrij staal.



### Programmeerbare gaartijd

Programmeerbare gaartijd met automatische uitschakelfunctie (0-99 uur).



### Met watercirculatiesysteem

Deze koeker beschikt over een intelligent en gepatenteerd water-circulatiesysteem (2 liter per minuut).



## Kenmerken

- Vlees, vis, gevogelte en ook groentes behouden hun intensieve aroma's.
- Vitamines, voedingsstoffen, consistentie en kleur blijven optimaal behouden en ‚verkokten‘ is vrijwel uitgesloten
- Afmetingen kookpan: 24,5 x 19 x 17 cm
- Extreem stille circulatiepomp
- Zichtvenster in het deksel

## Specificaties

Artikelnr.: 979.35  
 Materiaal: RVS  
 Vermogen: 1200 Watt  
 Gewicht: ca. 3,2 kg  
 Afmetingen: ca. 23,5 x 26,5 x 28 cm  
 (b x h x d)  
 EAN Code: 7611210979357

