AN400-26

Anova Sous Vide stafur 29.950 kr.



Sous Vide eldunarmátinn hefur verið að ryðja sér rúms á undanförnum árum, enda bráðsniðug aðferð til að gefa matnum meira bragð og aukna mýkt. Þetta Sous Vide tæki heldur nákvæmni á hitastigi með +/- 0,1°C skekkju og hægt er að velja hitastig á milli 0°-92°C. Með LED skjá og 750W elementi. Tæknin byggir á elementi í hólknum sem hitar vatnið og lítilli dælu sem tryggir hárnákvæmt hitastig á vatninu og hæga og jafna eldun.

- Dæluhraði 8 lítrar á mínútu
- Klemma og hentar því í flesta potta hærri en 15 cm
- 0 - 92°C
- 750W
- Bluetooth tenging
- App stýring

Hvað er Sous Vide? Sou Vide er leyndarmál margra kokka í fullkominni matargerð. Sous Vide eldun hentar best fyrir kjöt, fisk og grænmeti. Matnum er einfaldlega komið fyrir í lofttæmdum vakúmpokum og svo eru þeim sökkt í vatnsbað sem er hitað með Sous Vide tækinu við stöðugan lágan hita í tiltölulega langan tíma. Rétt undir lokin er matnum svo skellt á grill eða pönnu til að fá stökka og fallega áferð. Sous Vide eldununin er eina aðferðin þar sem engin vökvi né bragð- og næringarefni tapast við eldun. **Helstu kostir Sous Vide:**

- Ótrúlega meyrt og safaríkt kjöt, fiskur og grænmeti
- 100% hárnákvæm eldun
- Heilsusamlegt
- Næringarefni og safi tapast ekki

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík
Sími: 588-0500
rafha@rafha.is
www.rafha.is