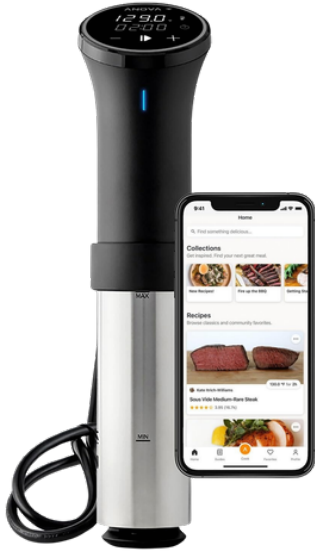


AN425-26

# Anova Precision Cooker 3.0 Sous Vide tæki 34.950 kr.



**Nýtt og endurbætt tæki** Anova Precision Cooker 3.0 er orðið kraftmeira en forveri þess, eða 850w. Tveggja línu snertiskjár gerir svo miðmótið ennþá þægilegra.

**Fylgstu með steikinni í símanum** Eldaðu, skoðaðu uppskriftir og fylgstu með elduninni í gegnum símann þinn. Hvort sem þú ert að leita að innblæstri fyrir næstu metnaðarfullu máltíð, eða vilt bara búa til auðveldan kvöldverð á – þú getur gert það hvar sem er í gegnum Anova appið. **Hvað er Sous vide ?**

Fagmenn í eldhúsinu hafa notað Sous Vide (borið fram Sue-veed) tæknina í fjölda ára, og nú er röðin komin að þér!

Þessi tækni notar mjög nákvæma hitastýringu í vatnsbaði og því er engin hættu á því að ofelda matinn.

Nánar um Sous vide á heimasíðu Anova

## Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

[www.rafha.is](http://www.rafha.is)