

Anova Precision Cooker 3.0 Sous Vide tæki

44.950 kr.



Nýtt og endurbætt tæki Anova Precision Cooker 3.0 er orðið kraftmeira en forveri þess, eða 1100w. Tveggja línu snertiskjár gerir svo miðmótið ennþá þæginlegra.

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 hætt á því að ofelda matinn.

Nánar um Sous vide á heimasíðu Anova

Það helsta:

- 1100W afl
- Tveggja lína snertiskjár
- **App tenging** - WiFi
- Allt að **8 lítrar** á mínútu
- **0-92°C** - +/-0,01°C nákvæmni

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is