0300000150

Thermoplongeur Gourmet Lacor

Ce **thermoplongeur Gourmet Lacor** permet de cuire à basse température avec un design élégant et ergonomique.

LACOR







Le thermoplongeur Gourmet Lacor pour une cuisson sous vide parfaite !

La température est programmable entre 20°C et 90°C grâce à son écran tactile qui affiche la température programmée et la température de l'eau.

Le **thermoplongeur Gourmet Lacor** fait circuler l'eau pour s'assurer de l'uniformité de la température. Il peut être utilisé pour les viandes rouges, les volailles, les poissons et les légumes. Il préserve les qualités du produit et rehausse sa saveur et sa texture.

Le **thermoplongeur Gourmet Lacor** est en acier inoxydable 18/10 et plastique pour une assuré sa robustesse.

Points forts :

- Livre de recettes inclus.
- Ecran tactile pour une prise en main simple.
- Fixation simple et rapide par vis sur tout type de récipients.
- Régulateur LED.
- Circulation d'eau.
- Soft Touch pour une prise en main agréable.
- Nettoyage facile et rapide.

Garantie : 2 ans.

Qu'est-ce que la cuisson sous vide ?

La cuisson sous vide consiste à faire cuire des aliments à l'abri de l'air, lentement au bain-marie, à une température constante et basse. Elle empêche les arômes de s'échapper. L'aliment reste également tendre.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	37 cm	Contenance	15 l
Diamètre	10	Poids	1 kg

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Plage des températures : +20°C à +90°C
Alimentation : 220-240V
Puissance : 800W

Produit de la même gamme	
0300000150	Thermoplongeur basse temperature

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques