



VD16121D Atag

Fabricant: Atag

Modèle: VD16121D

€2.349,00



DÉSCRIPTION

VD16121D

Options culinaires à portée de main

Avec le tiroir sous vide, de nouvelles possibilités culinaires sont à portée de main : par exemple, mettre sous vide de la viande, marinée ou non, puis la cuire sous vide dans le four combi-vapeur. Ou des asperges, avec du poivre et de l'huile d'olive, pour une expérience gustative fantastique.

Format compact

La particularité est qu'il est désormais possible de passer l'aspirateur dans un format compact, juste de la taille d'un tiroir de 15 cm ! Cela signifie que le tiroir sous vide avec un appareil de 45 cm tient dans une niche de 60 cm. La cuisine n'a donc pas besoin d'être construite autour d'un grand tiroir sous vide. L'espace effectif pour l'aspiration n'est pas inférieur aux grandes variantes. En raison de l'installation compacte, cette technologie professionnelle est accessible au chef amateur, car elle peut être incluse dans une planification de cuisine normale.

sous vide

Les fours à vapeur ATAG (combi) ont un réglage sous vide spécial où la température peut être réglée au degré près. Cette méthode est déjà largement utilisée dans le monde professionnel. La mise sous vide présente

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

également d'autres avantages : les aliments sous vide peuvent être conservés plus longtemps et conservent mieux leur saveur et leurs nutriments. Vous pouvez diviser et aspirer les aliments en portions afin qu'aucun aliment ne doive être jeté.

CARACTÉRISTIQUES

Fonctions

Longueur de soudure	556 mm
---------------------	--------

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ