



## Enfinigy Sous-vide stick Zwilling

Merk: Zwilling  
Model: 53102-800-0

€129,00



SCAN OM TE  
BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Met de ZWILLING ENFINIGY sous-vide-stick in het wit wordt sous-vide koken heel eenvoudig. Sous-vide koken of vacuüm koken is de klassieke term voor het garen van vlees of vis, maar ook groente of fruit, in een waterbad. Alles zit veilig verpakt in een vacuümzak. De optimale kooktemperatuur voor het betreffende voedsel wordt gedurende de gehele kooktijd gehandhaafd, wat een bijzonder zacht en gelijkmatig koken mogelijk maakt. De compacte en handige ZWILLING ENFINIGY Sous-vide-Stick regelt niet alleen de watertemperatuur en kooktijd, maar is ook gemakkelijk in gebruik: de gewenste temperatuur en kooktijd worden eenvoudig ingesteld op het LED-touchscreen. Dankzij de kleine temperatuurstappen van 0, 5 ° C en een nauwkeurigheid van +/- 0,1 ° C - 0,2 ° C tussen 40 - 70 ° C stelt u de sous-videmaker bijzonder nauwkeurig in. Terwijl jij je kunt concentreren op andere werkzaamheden in de keuken, houdt de timerfunctie de kooktijd in de gaten. Nadat deze tijd is verstreken, geeft de stick een akoestisch signaal en stopt automatisch. En wil je wat later eten of zijn je gasten te laat, geen probleem! Laat het voedsel gewoon op de ingestelde temperatuur in het waterbad staan. Het kookpunt verandert niet verder en blijft perfect. Voilà, Sous-vide is zo eenvoudig! Nadat deze tijd is verstreken, geeft de stick een akoestisch signaal en stopt automatisch. En wil je wat later eten of zijn je gasten te laat, geen probleem! Laat het voedsel gewoon op de ingestelde temperatuur in het waterbad staan. Het kookpunt verandert niet verder en blijft perfect. Voilà, Sous-vide is zo eenvoudig! Nadat deze tijd is verstreken, geeft de stick een akoestisch signaal en stopt automatisch. En wil je wat later eten of zijn je gasten te laat, geen probleem! Laat het voedsel gewoon op de ingestelde temperatuur

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 10u tot 18u30  
**DI** 10u tot 18u30  
**WOE** 10u tot 18u30  
**DO** 10u tot 18u30

**VRIJ** 10u tot 18u30  
**ZAT** 10u tot 18u  
**ZON** GESLOTEN

in het waterbad staan. Het kookpunt verandert niet verder en blijft perfect. Voilà, Sous-vide is zo eenvoudig!

- Intuïtief LED-touchscreen met geïntegreerd display voor temperatuur en timer
- Nauwkeurige temperatuurinstelling van 0 ° C tot 90 ° C in stappen van 0,5 ° C
- Hoge temperatuurstabiliteit van +/- 0,1 ° C - 0,2 ° C in het bereik van 40 ° C - 70 ° C
- Timerfunctie van 0 tot 99:59 uur in stappen van 1 minuut / akoestisch signaal na afloop van de tijd en de stick stopt automatisch
- 1200 watt voor bijzonder snelle opwarming van het water
- Geïntegreerde borgclip voor het vastzetten van pot of container
- Maximale veiligheid dankzij IPX7-certificering
- RVS radiator met hittebestendige kunststof onderdelen aan de onderzijde om krassen op de pot te voorkomen
- Kabellengte 1,25 m
- Ook bij de levering inbegrepen: stoffen opbergtas voor krasvaste opslag en receptideeën

## SPECIFICATIES

### Fysieke kenmerken

Kleur	Wit
-------	-----

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	10u tot 18u30	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u30
<b>DI</b>	10u tot 18u30	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	10u tot 18u30	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	10u tot 18u30		