



VD16121D Atag

Merk: Atag
Model: VD16121D

€2.349,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

VD16121D VACUMEERLADE BL. STEEL 15CM ATA

Culinaire mogelijkheden binnen handbereik

Met de vacumeerlade komen nieuwe culinaire mogelijkheden binnen handbereik: vacumeer bijvoorbeeld vlees, al dan niet gemarineerd, om dit vervolgens sous-vide te garen in de combi-stoomoven. Of asperges, met wat peper en olijfolie, voor een fantastische smaakervaring.

Compact formaat

Het unieke is dat vacumeren nu op compact formaat kan, gewoon in de afmeting van een 15 cm lade! Dit betekent dat de vacumeerlade samen met een 45 cm apparaat in een 60 cm nis past. De keuken hoeft dus niet om een grote vacumeerlade heen gebouwd te worden. De effectieve ruimte voor het vacumeren doet niet onder voor de grote varianten. Door de compacte inbouw wordt deze professionele techniek bereikbaar voor de hobbykok, omdat deze in een gewone keukenplanning mee te nemen is.

Sous-vide

De ATAG (combi-)stoomovens hebben een speciale sous-vide stand waarbij de temperatuur op de graad nauwkeurig kan worden ingesteld. In de professionele wereld wordt deze methode al veel toegepast. Vacumeren heeft ook nog andere voordelen: gevacumeerd voedsel is langer te bewaren en behoudt beter zijn

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		

smaak en voedingsstoffen. U kunt voedsel in porties verdelen en vacumeren, zodat er geen voedsel weggegooid hoeft te worden.

SPECIFICATIES

Functies

Afdichtlengte	556 mm
---------------	--------

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		