



KitchenBoss kuchenka próżniowa, 1100 W, IPX7 wodoodporny, kalkulator zanurzeniowy kuchenny, regulowany termostat do precyzyjnej kontroli temperatury, z 5 szt. worków próżniowych

Indeks: **250848** Producent: **KitchenBoss** Kod producenta: **KG310SFR**

Cena: 596.89 zł

Opis

KitchenBoss kuchenka próżniowa, 1100 W, IPX7 wodoodporny, kalkulator zanurzeniowy kuchenny, regulowany termostat do precyzyjnej kontroli temperatury, z 5 szt. worków próżniowych

Producent: KitchenBoss

KitchenBoss kuchenka próżniowa G310S to rewelacyjne urządzenie do gotowania sous-vide w niskiej temperaturze. Posiada wiele zaawansowanych funkcji, które umożliwiają dokładne i precyzyjne kontrolowanie procesu gotowania. Wyposażona jest w elektroniczny przepis opracowany przez doświadczonego szefa kuchni, a także w pięć worków próżniowych, dzięki którym można przechowywać żywność w bezpieczny i higieniczny sposób.

KitchenBoss kuchenka próżniowa G310S posiada bezszczotkowy silnik prądu stałego, który zapewnia wydajne i ciche działanie, oraz konstrukcję ze stali nierdzewnej SUS304, co zwiększa jej wytrzymałość i trwałość. Ponadto, urządzenie jest wodoodporne z certyfikatem IPX7, co ułatwia jego czyszczenie i użytkowanie.

Dzięki specjalnemu kalkulatorowi zanurzeniowemu kuchennemu i regulowanemu termostatowi, KitchenBoss kuchenka próżniowa G310S zapewnia precyzyjną kontrolę temperatury wody. Możliwość ustawiania temperatury w zakresie 40°C - 90°C pozwala na dopasowanie urządzenia do każdego rodzaju potrawy. Jednocześnie, projekt pudełka urządzenia czyni go idealnym prezentem dla bliskich i rodziny na różne okazje.

- G310 jest sprawdzonym zwycięzcą wielu produktów w testach gotowania próżniowego na słynnej niemieckiej stronie internetowej (Allesbeste.de) ze względu na swoją wydajność, jakość, wygląd itp. G310 jest wyposażony w elektroniczny przepis (wersja angielska) opracowany przez pięciogwiazdkowego szefa hotelu we współpracy z KitchenBoss, który nadaje się do gotowania próżniowego KitchenBoss. Uwaga: Przepis elektroniczny (wersja angielska) zostanie wysłany na Twój adres e-mail.
- Bezszczotkowy silnik prądu stałego: KitchenBoss G300 / G310 wykorzystuje ten sam wysokiej jakości bezszczotkowy silnik prądu stałego co wysokiej klasy drony, równomierny obrót 2900r/m, super moc, bardziej trwały! (KitchenBoss kuchenka próżniowa może być używana w sposób ciągły do 99 godzin i 59 minut)
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej: część zanurzona w wodzie jest w całości wykonana z wytrzymałej i trwałej stali nierdzewnej SUS304, aby zapobiec używaniu żadnej plastikowej skorupy przez długi czas do podgrzewania i produkcji

szkodliwych substancji!

- Bardzo cicha konstrukcja: koło fal wykorzystuje spiralną konstrukcję 45 stopni z dwustronnej stali nierdzewnej z wzorem wlotu wody w kształcie diamentu, aby uniknąć rozprzestrzeniania się dźwięku.
- Wodoszczelność IPX7: KitchenBoss kuchenka próżniowa posiada certyfikat wodoodporności IPX7 i można ją czyścić przez umieszczenie całego ciała w wodzie, nie trzeba się martwić o wodę wchodzącą do urządzenia.
- Super przepływ wody: projekty o pojemności 16 l/min zwiększają wewnętrzną prędkość przepływu wody, aby zapewnić stabilną temperaturę wszędzie, dzięki czemu możesz jednocześnie włożyć więcej składników do doniczki i nie martwić się o nierówną temperaturę, która prowadzi do nierówności podgrzewania żywności!
- Termostatyczny system sterowania: KitchenBoss podgrzewacz próżniowy wykorzystuje wysoce precyzyjny chip kontroli temperatury, aby zapewnić stałą temperaturę wody 360°. Zakres temperatur można regulować w zakresie 40°C - 90°C. Ze względu na wpływ temperatury otoczenia i fakt, że pojemnik jest zakryty czy nie, w trakcie procesu w stałej temperaturze temperatura maszyny i ustawiona temperatura wahają się o $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$.
- Technologia spawania laserowego, wykorzystujemy technologię spawania punktowego do spawania głowicy i korpusu tulei ze stali nierdzewnej, aby upewnić się, że każdy punkt połączenia jest idealnie spawany, aby wykonać dobrą pracę z każdym szczegółami, dzięki czemu można było wygodniej korzystać.
- Zdrowy styl życia: można użyć próżniowego gotowania G300 / G310 do steków, jaj spa, kotletów jagnięcych, homara, bekonu, bez ich gotowania, zachowując więcej składników odżywczych i witamin, dzięki czemu możesz cieszyć się doskonałym smakiem wysokiej klasy szefa kuchni Michelin za każdym razem!
- Projekt pudełka: idealny projekt pudełka, niskie temperatury gotowania jest idealny do prezentacji przyjaciółom i rodzinie na różnych wakacjach, Dzień Matki, Święto Dziękczynienia, prezenty świąteczne!

• **rodzaj wtyczki zasilającej:** type_ef_2pin_eu

• **waga przedmiotu:** 1.3 kilograms

• **Liczba części:** 1

• **Nazwa modelu:** G310S

• **marka:** KitchenBoss

• **ogólne słowo kluczowe:** kuchenka próżniowa do gotowania w niskiej temperaturze, podgrzewacz próżniowy do gotowania w niskiej temperaturze

• **Liczba przedmiotów:** 1

• **rozmiar:** G310/Argent

• **akceptowana częstotliwość napięcia:** 220v_240v_50hz

• **numer części:** KG310SFR

• **kolor:** srebrny

• **nazwa typu elementu:** urządzenie do gotowania sous vide

• **waga opakowania przedmiotu:** 1.79 kilograms

• **pojemność:** 16 liters

• **producent:** KitchenBoss

• **liczba pudełek:** 1

• **moc:** 1100 watts

• **numer modelu:** FR310S

• **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable

• **nazwa przedmiotu:** KitchenBoss kuchenka próżniowa, 1100 W, IPX7 wodoodporny, kalkulator zanurzeniowy kuchenny, regulowany termostat do precyzyjnej kontroli temperatury, z 5 szt. worków próżniowych

• **Napięcie:** 230

• **materiał:** Stal nierdzewna

• **górną oceną temperatury:** 90 degrees_celsius

• **instrukcje opieki:** Dodaj kroplę płynu do mycia naczyń i w razie potrzeby lekko wyszoruj gąbką lub szczotką.

Stan

Nowy