

**Caso SV 900**  
SousVide Center**Schickes Design und dazu volle Sous Vide Power !**

UVP € 299,99\*

**249,99€**

Inkl. MwSt. zzgl. Lieferkosten

QR-Code scannen und direkt zur  
Produktseite im Expert Onlineshop  
gelangen:**Produktdetails**

- Sous-Vide Garer
- SV 900 Sous Vide Garer silber/schwarz
- Perfektes Sous Vide Garen für aromaintensives Sterne Kochen
- Professionelle Wasser-Zirkulationstechnik für sehr genaue Temperatursteuerung
- Perfektes Vakuum-Garen im Wasserbad für bis zu 5 Portionen
- FINETEMP – Temperaturgenauigkeit in 0,1 °C Schritten im Temperaturbereich von 30 °C – 90 °C
- Einfache Bedienung mit Digital-Display
- Schnelle Erhitzung des Wassers
- Leichte Reinigung
- Filtersystem
- 1 Wasserablaufschlauch, 2 Edelstahlracks (für die Beutel – bis zu 5 Portionen)

**Leistungseigenschaften**

- Leistung: 2000 W
- Schongarer
- max. einstellbare Temperatur: 90 °C

**Bedienung**

- SousVide-Funktion (Vakuumgaren)
- Ein-/Aus-Schalter
- Display-Anzeige

### Ausstattung/Zubehör

- Anzahl der Einsätze: 2

### Gehäuse-Eigenschaften

- eckiges Gehäuse
- Wasserablauf über Schlauch
- Breite: 31 cm
- Höhe: 27,5 cm
- Tiefe: 35,5 cm
- Gewicht: 6,6 kg

### Farben

- silber



**expert**  **SABITZER**

Kreuzstraße 5  
9330 Althofen  
Tel. +43 4262 37700  
Fax +43 4262 3770070  
[office@expert-sabitzer.at](mailto:office@expert-sabitzer.at)

