

Cuiseur Sous-Vide - 16 L GEFN285



Découvrez notre **Cuiseur Sous-Vide - 16 L** pour une cuisson précise et maîtrisée. Avec sa capacité de 16 litres et sa température réglable de 35°C à 90°C, cet appareil vous permettra de préparer parfaitement vos plats. Grâce à son minuteur intégré, vos recettes seront toujours exécutées avec précision dans ce cuiseur pratique et performant.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V	Température Minimum (°C) : 35	Température Maximum (°C) : 90
Nombre de Cuves : 1	Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 362
Profondeur (mm) : 343	Hauteur (mm) : 267	Poids (kg) : 7,21
Capacité (L) : 16		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------