

Restaurantes

La cocina Sous Vide en casa ahora es mucho más fácil



Servicios

Transporte Público

Menú del día

- La Americana
[LEER MÁS](#)
- Dosca III
[LEER MÁS](#)
- Tres 60 Madrid
[LEER MÁS](#)

Noticias

- Agenda
- Política
- Sociedad
- Educación
- Ocio
- Cultura
- Deportes
- Motor
- A Fondo
- Buzón Abierto
- LifeStyle

La firma Caso Design ha diseñado este roner o aparato que permite cocinar a baja temperatura, una forma estupenda de sacar el mejor sabor, textura y propiedades nutricionales a tus platos.

¿Eres un amante de la cocina? ¿Sigues todos los programas de cocina? Si eres un apasionado de las recetas culinarias, es el momento de incorporar este nuevo aparato en tu menaje del hogar. Se trata de una cocinadora sous-vidé con mecanismo para una cocción flexible al vacío. Se puede utilizar junto con cualquier recipiente resistente al calor y con una altura mínima de 23 cm.

Dispone de un temporizador regulable de hasta 2 horas en incrementos de 1 minutos y de 2 a 72 horas en incrementos de 5 minutos. Otra de sus características es que permite un calentamiento rápido del agua de 45 a 90°C en incrementos de 0,1°C, regulable individualmente además de disponer de una temperatura constante debido a la circulación de agua. Y para facilitar su uso, dispone de una pantalla con control táctil.

P.V.P.: 149,90€