

SOUS VIDE SV 50




Ean - 4011833302502

Sous vide para cocina a baja temperatura de uso domestico, intensifica el sabor de los alimentos. Carcasa de acero inox y temporizador de hasta 99 horas, pantalla LCD

COMPARTE ESTE CONTENIDO



Págalo a plazos
Desde 10,19 €/mes
en - 12 + cuotas
con  aplazame



Sous Vide Steba SV 50

La **cocción a baja temperatura** es una de las formas más novedosas de cocinar algunos alimentos. La técnica se fundamenta en el hecho de que el calor elevado cambia las propiedades de sabor y textura del alimento cocinado, por ende, la cocción a baja temperatura (en baño maría) permite **cocinar el alimento sin restarle intensidad a su sabor original**.

La única desventaja de la cocción a baja temperatura es que se requiere de una espera mayor para terminar de elaborar un plato bajo este método, más, sin embargo, la exquisitez y aumento en la intensidad de sabor del plato lo vale, no por nada se trata de una técnica de cocción bastante popular entre chefs profesionales, pero no exclusiva de estos, todo lo cual tú también puedes realizar este tipo de cocción en casa, solo necesitas una herramienta de calidad para ello, tal como este **Sous Vide Steba SV 50**.

Descripción del sous vide

El Sous Vide SV 50 es una herramienta que nos hace sencillo aplicar la técnica de cocción al vacío. Su función es la de calentar el agua de un recipiente a temperaturas dentro del rango de cocción a baja temperatura, esto a **temperaturas menores a 90°C**.

La cocción de los alimentos se realiza en bolsas de alimentos con sellado al vacío.

El Sous Vide SV 50 es capaz de calentar **hasta 20 litros de agua a una temperatura de 66°C en 45 minutos**. Su utilidad no radica por supuesto en la intensidad, sino en la precisión, ya que el SV 50 **sostiene la temperatura configurada de manera constante**, con apenas de +/- 0.1°C de variación por influencia ambiental.

Así mismo, el Sous Vide Steba SV 50 **cuenta con una bomba que permite crear un flujo de agua en el recipiente**, detalle que facilita la cocción homogénea de los alimentos.

Este Sous Vide mantiene una construcción en policarbonato y **acero inoxidable de calidad**, contando con **resistencia al agua IPX7 en toda su estructura**. Mantiene una **pantalla LCD retro iluminada**, mediante la cual se pueden programar **opciones de temporizador, temperatura y alarma sonora**. Así mismo, cuenta con **funciones automáticas de seguridad** que evitan que el Sous Vide trabaje en condiciones no aptas, como sobre-temperatura, en ausencia de agua o bloqueo de bomba por uso en líquidos distintos a agua.

Cuenta con un **rango de cocción de 0 a 90°C ajustable cada 0.5°C**, así como un **máximo de tiempo en cocción continua de 99 horas**.

Características:

- Grado de resistencia al agua IPX7
- Potencia: 800 W.
- Tiempo de trabajo: Hasta 99 horas. - Temperatura: 0° - 90°C, ajustable cada 0.5°C
- Estabilidad de temperatura: +/- 0,1°C.
- Clip de sujeción: ajusta a cualquier contenedor -
- Velocidad: 8 LPM - Apto para su uso en ollas o contenedores de hasta 20 litros
- Inmersión máxima: 15 cm. -
- Material cuerpo: ABS & Policarbonato.
- Material Display: Acrílico.
- Acero inoxidable: SUS304
- Indicador retro-iluminado durante operación.
- Seguridad: Código de error en display en caso de sobre-calentamiento, así como sistema de detección y apagado.

Dimensiones:

- 37.5 x 8 x 10.5 cm
- Peso: 1,2 kgs
- Ref SV-50
- Ean: 4011833302502

