ANOVA

Anova Precision Cooker 3.0

AN525-20



Vad är annorlunda
Vi uppgraderade Precision® Cooker 3.0 till en effekt på 1100 watt och till att använda WiFi med dubbla band för bättre anslutningsmöjligheter.
En touchskärm med två rader gör att du snabbt kan se tid och temperatur på samma skärm och manuellt styra din matlagning direkt från gränssnittet.

Resultat på proffsnivå, enklare än någonsin.
Den första Anova Precision® Cooker lanserades 2014 och startade en revolution inom hemlagad matlagning - vilket gjorde Anova till ett välkänt namn. Denna tredje generation av vårt flaggskepp, sous vide-cirkulatorn, innehåller viktiga förbättringar, bland annat WiFi med dubbl

Produktfördelar

Bläddra och laga mat var du än befinner dig.
Laga mat, bläddra bland recept och övervaka dina måltider på distans via din mobila enhet. Oavsett om du söker inspiration till nästa ambitiösa helgmåltid eller bara vill laga en enkel middag på vardagskvällen - gör det var du än befinner dig via den anslutna Anova-appen.

Vad är Sous vide?
Kockar har gjort det i åratal, och nu kan du också göra det. Sous vide (uttalas sue-veed) är en matlagningsteknik som använder mycket exakt temperaturkontroll i ett cirkulerande vattenbad för att leverera konsekventa, perfekta resultat från kant till kant, med praktiskt taget ingen risk för att

ANOVA

Anova Precision Cooker 3.0

AN525-20

Tekniska specifikationer

Färg	Matt Black;Stainless Steel
Accentfärg	Rostfritt stål
Produktmått H x B x D, mm	325x78x138
Antal hastigheter	-
Effekt, W	1100
Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	55
Produktnummer (PNC)	921 929 026
EAN-kod	0850043914068