

西班牙icc低温烹饪机 恒温低温慢煮 Sous vide

产品名称	西班牙icc低温烹饪机 恒温低温慢煮 Sous vide
公司名称	深圳市品尚烹饪技术有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:否 种类:Sousvide 品牌:icc
公司地址	深圳市龙华新区民治街道沙元埔大厦1118房(办公场所)
联系电话	82182965 13691728658

产品详情

高标准、符合卫生要求的不锈钢容器。人性化的外观设计。直观的温度数字显示。数字控制系统使温度控制更加精确。温度调控简单。恒温器能够制造出一个恒温的水槽并使整个容器保持完全相同的温度。完全符合低温慢煮的新理论。恒温器的特点在于它能用来烹饪各种真空包装的产品 - 肉类、鱼类、禽类、蔬菜类等等，还能对传统烹饪技术下的食品进行巴氏消毒，并对真空食品进行热加工。

低温慢煮优点：最低程度的减少水份和重量的流失。保留食物的原味和香料的原味。保留食物的颜色。减少食盐的使用，或者完全可以不用。保留食物的营养成分。不需要油或只需要极少的油。保证每次烹饪的结果都是一样的。

编码80060 低温烹饪机 20L

编码80020 低温烹饪机 45L

本产品的加工定制是否，种类是Sousvide，品牌是icc，产品用途是Sousvide低温慢煮，外形尺寸是20L45L（mm），净重是15-21（kg），售后服务是保修一年