

PEARL

Presse-Information

Rosenstein & Söhne Profi-Sous-Vide-Garer mit LCD-Display, Timer, bis 20 l, 1.300 Watt, IPX7

Fleisch, Fisch und Gemüse professionell und schonend zubereiten

- Zum punktgenauen und schonenden Garen von Fleisch, Gemüse & Co.
- Geeignet für Töpfe bis 20 Liter
- Einstellbare Temperatur: 0 - 90°C
- Timer für automatisches Ausschalten
- Geschützt gegen zeitweiliges Untertauchen: IPX7

Fleisch, Fisch und Gemüse schonend wie ein Profigaren - unter Vakuum! Rindfleisch, Lamm oder frisches Gemüse gibt man im Vakuumbbeutel einfach ins Wasserbad. An dem [Sous-Vide-Garer](#) von [Rosenstein & Söhne](#) stellt man dann präzise die gewünschte Temperatur und Garzeit ein - schon sorgt das Küchen-Genie für eine perfekte Zubereitung bei gleichmäßiger Temperatur.

Voller Nährstoffe, Aromen und Geschmack: Das Garen bei niedrigen Temperaturen unter 90°C für mehrere Stunden erhält Geschmack und Nährstoffe. Auch der kostbare Fleischsaft bleibt sicher im Vakuumbbeutel versiegelt. Saftiges Fleisch, zarter Fisch und geschmacksintensives Gemüse: gesund und lecker sind keine Gegensätze!

Essen ist fertig - punktgenau: Per einstellbarem Timer gart man seine Lieblings Speise für die optimale Dauer - und dank automatischer Abschaltautomatik keine Minute länger! Verkochtes Fleisch und Gemüse gehören so der Vergangenheit an.

Kinderleichte Handhabung: Einfach den Sous-Vide-Garer mit der integrierten Klemme am Topf befestigen. Dank Display und 4 einfach bedienbarer Tasten gelingt auch Koch-Neulingen die Zubereitung verschiedenster Fleisch-, Fisch- und Gemüsesorten im Handumdrehen.

Für Sicherheit ist gesorgt: Ist zu wenig Wasser im Topf, schaltet sich der Sous-Vide-Garer automatisch ab.

- Zum punktgenauen und schonenden Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Einfach zu bedienen dank **LCD-Display und 4 Tasten**
- **Temperatur einstellbar** von 0 - 90 °C
- **Timer mit automatischer Abschaltung:** 0 - 59:59 h einstellbar
- Geeignet für Töpfe bis 20 Liter
- Klemme zum sicheren Befestigen am Topfrand
- **Automatische Abschaltung bei zu niedrigem Wasserstand**
- Geschützt gegen zeitweiliges Untertauchen: IPX7
- **Leistung: 1.300 Watt**
- Stromversorgung: 230 V (Schutzkontakt-Stecker)
- Maße: 372 x 117 x 76 mm, Gewicht: 1.200 g
- Sous-Vide-Garer inklusive deutscher Anleitung
- EAN: 4022107396073

Preis: 69,99 EUR

Bestell-Nr. ZX-7130-625

Produktlink: <https://www.pearl.de/a-ZX7130-3000.shtml>

PEARL GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen
Dr. Eyla Hassenpflug (DW -404) - Heiko Loy (DW - 417)
Telefon +49 7631 360-0 (Zentrale), E-Mail: presse@pearl.de

Presse-Information

Auch im Set mit 2in1-Vakuuierer BV-200.duo:

[Rosenstein & Söhne 2in1-Vakuuierer BV-200.duo mit Profi-Sous-Vide-Garer](#)

Preis: 139,99 EUR

Bestell-Nr. ZX-1289-625

Produktlink: <https://www.pearl.de/a-ZX1289-3013.shtml>

Bilderlinks*:

https://www.pearl.de/Presse/ZX-7130_01_Rosenstein_und_Soehne_Profi-Sous-Vide-Garer.jpg

https://www.pearl.de/Presse/ZX-7130_02_Rosenstein_und_Soehne_Profi-Sous-Vide-Garer.jpg

https://www.pearl.de/Presse/ZX-7130_03_Rosenstein_und_Soehne_Profi-Sous-Vide-Garer.jpg

https://www.pearl.de/Presse/ZX-7130_04_Rosenstein_und_Soehne_Profi-Sous-Vide-Garer.jpg

https://www.pearl.de/Presse/ZX-7130_05_Rosenstein_und_Soehne_Profi-Sous-Vide-Garer.jpg

https://www.pearl.de/Presse/ZX-7130_06_Rosenstein_und_Soehne_Profi-Sous-Vide-Garer.jpg

https://www.pearl.de/Presse/ZX-7130_07_Rosenstein_und_Soehne_Profi-Sous-Vide-Garer.jpg

*Das Bildmaterial ist für die Presse zur redaktionellen Berichterstattung frei verwendbar, vorausgesetzt bei der Verwendung wird deutlich sichtbar folgender Copyright-Hinweis angebracht: PEARL. GmbH / www.pearl.de.

Unsere Pressemitteilungen finden Sie hier: <https://www.lifepr.de/newsroom/pearlgmbh/>

PEARL-Logo zum Download: https://www.pearl.de/Presse/PEARL.GmbH_Logo.zip

Bezugsquelle: PEARL. GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Tel. 07631/360-0, <https://www.pearl.de>