Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Eloma Externer Sous-Vide-Fühler (Option ab Werk) für GENIUS 6-11/10-11

Eloma

Produktnummer: EL2003764



chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Mit dem **externen Sous-Vide-Fühler** messen Sie die Kerntemperatur auch direkt im Vakuumbeutel. Der feine Fühler wird durch den Beutel gestochen und misst dort, wo es zählt – im Kern des Garguts.

So garen Sie **Sous-vide** auf den Punkt: Fleisch, Fisch oder Gemüse erreichen exakt die gewünschte Kerntemperatur, die Ergebnisse sind reproduzierbar und Sie haben eine saubere Dokumentation für HACCP.

Wichtig: Es handelt sich um eine **Option ab Werk**. Sie wird zusammen mit dem Neugerät bestellt und von Eloma bereits in der Produktion eingebaut – passend für GENIUS 6-11/10-11. Eloma baut dann ab Werk den externen Sous-Vide-Fühler anstelle des internen Fühlers ein. Bitte beachten: nicht in Kombination mit der Kondensationshaube T-KH PRO möglich.

Sie möchten wissen, welche Optionen für Ihr neues Gerät sinnvoll sind? **Fragen Sie uns** – wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Eloma-Artikelnummer: EL2003764