

MEDION® Sous-Vide Garer MD 17892, punktgenaue
Temperaturregelung von 40° bis 99°C, 24 Stunden Timer,
einfache Bedienung
Artikel-Nr. 50056241

MEDION®



Haupteigenschaften

- Leistung 550W
- Kapazität ca. 5,5 L
- Temperatureinstellung bis zu 99°C (+/-2°C)
- Garen im Vakuumbbeutel
- Gehäuse aus Edelstahl
- Topf zum leichten reinigen entnehmbar
- Deckel mit großem Sichtfenster
- Digitales Display
- 24h Timer
- Punktgenaues Garen durch einstellbares Thermostat
- Wärmeisolierter Griffe
- Ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Gummifüße für sicheren Stand

Lieferumfang

- Sous-Vide Garer MD 17892
- Garraumdeckel
- Garbeutelhalterung
- Einlegegitter
- Wasserbehälter
- Netzanschlusskabel

MEDION® Sous-Vide Garer MD 17892, punktgenaue
Temperaturregelung von 40° bis 99°C, 24 Stunden Timer,
einfache Bedienung

The logo for MEDION, featuring the word "MEDION" in white, bold, uppercase letters on a blue rectangular background.

Artikel-Nr. 50056241

Standardinformationen

- Breite: 45 cm
- Höhe: 23 cm
- Tiefe: 29 cm
- Garantie: 24 Monate