



- (N) SOUS VIDE BAIN-MARIE - roestvrijstaal, luchtdicht afsluitbare deksel met glasvenster, d.m.v. watercirculatie optimaal accurate temperatuurcontrole in de gehele bain-marie, met digitaal regelbare thermostaat, instelbaar 40-90°C, en timer 10 min - 72 uur, compleet geleverd met 1 inzetrek voor vacuümzakken**
- (E) SOUS VIDE BAIN-MARIE - stainless steel, air-tight closable lid with glass window, by means of water circulation optimum accurate temperature control throughout the bain-marie. With digitally adjustable thermostat, adjustable from 40-90°C, and timer 10 min - 72 hour, supplied complete with 1 rack for vacuum bags**
- (F) SOUS VIDE BAIN-MARIE - l'acier inoxydable, le couvercle peut être fermé étanche à l'air avec fenêtre en verre, au moyen de la circulation de l'eau de contrôle de température optimale tout au long du bain-marie. Avec thermostat réglable numériquement, ajustable entre 40-90°C, et la minuterie 10 min - 72 heures, fourni avec une rack pour stockage le sac sous vide**
- (D) SOUS VIDE BAIN-MARIE - CNS, luftdicht verschließbare Deckel mit Glasfenster, durch Wasserzirkulation optimale Temperaturkontrolle während der Bain-Marie. Mit digital einstellbarer Thermostat, einstellbar von 40-90°C, und Zeitgeber 10 min - 72 Stunden, komplett mit 1 Rack für Vakuümbeutel**

No.	cm	V	W	EURO
*680.308	24(H)x36x28	230	700	126,00



- (N) UNIVERSEEL KOOKAPPARAAT - roestvrijstaal, roestvrijstalen mand met hangrepen, kruimelrooster en deksel, thermostaat 0-110°C en controlelampjes, zeer snel op temperatuur door krachtige elementen, uitermate geschikt voor het snel blancheren van groentes en het koken van eieren, vis etc.**
- (E) UNIVERSAL COOKING APPLIANCE - stainless steel, stainless steel basket with grips, crumb tray and cover, thermostat 0-110°C and pilot lights, very quickly to temperature due to strong elements, particularly suitable for quickly blanching of vegetables and boiling of eggs, fish, etc.**
- (F) APPAREIL DE CUISSON UNIVERSEL - inox, panier en inox avec des poignées, et le couvercle, thermostat 0-110°C et voyant de contrôle, rapidement à la température par des éléments puissant, particulièrement approprié pour la cuisson rapide de légumes, des oeufs, du poisson, etc.**
- (D) UNIVERSAL KOCHER - CNS, CNS Korb mit Griffen, Krümel Gitter und Deckel, Thermostat 0-110°C und Kontroll-Lampe, sehr schnell durch starke Elemente auf Temperatur, besonders geeignet für schnell blanchieren von Gemüse und das Kochen von Eiern, Fisch, usw.**

No.	cm	V	W	EURO
*688.105	34,5(H)x38x28	230	2600	159,00
688.909	mand los/basket only/panier seul/Korbe allein			26,00