



Sous vide en Slow Cooker,  
2 kooktechnieken  
in één apparaat!

## DUO Sous Vide & Slowcooker

EP4000

Bereid moeiteloos mals en sappig vlees met de Sous Vide instelling en traditionele stoofschotels en andere lekkernijen met de Slowcooker functie. De Espressions DUO Sous Vide & Slowcooker biedt namelijk beide functies in één apparaat.

Ontdek zelf het geheim van de top chefs! Vacumeer het voedsel en leg de vacuümzak in het voorverwarmde water en stel de timer in. Doordat het vlees in een afgesloten zak gaart, hebben factoren van buitenaf geen invloed. Wanneer het geluidsignaal klinkt is het vlees heerlijk mals en ongekend vol van smaak.

Met de Slowcooker bereid je eenvoudig complete maaltijden zonder zelf in de keuken te staan. Voeg de ingrediënten 's morgens in de pan en schakel de slowcooker in. Bij thuiskomt na een drukke werkdag of gezellig uitje kan je direct aan tafel! Door de garing op lage temperatuur zitten er meer vitamines en voedingsstoffen in dan bij gewoon koken. En dat met minder moeite!

### Sous Vide

- Vacuüm verpakt garen tot op 1°C nauwkeurig
- Inhoud tot 5,5 liter
- Kook sappiger, smaakvoller en gezonder
- Geschikt voor vis, vlees, groenten, fruit en marinades
- Optimaal behoud van structuur, smaak en voedingsstoffen
- Temperatuurinstelling van 40°C tot 90°C en 'Keep Warm' stand

### Slow Cooking

- Smaakvol, gezond en eenvoudig
- Inhoud tot 5,5 liter
- Langzaam garen voor een optimaal resultaat
- Bereid eenvoudig heerlijke gerechten, met meer tijd voor jezelf
- 'Low', 'High' en 'Keep Warm' stand

Artikelcode	EP4000
Materiaal	RVS
Afmetingen	24 x 36 x 29 cm
Gewicht	4 kg
Vermogen	550 Watt

EAN Code	8 7565711 10403
Garantie	2 jaar
Advies verkoopprijs	€ 149,00