Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:05

Link do produktu: https://salongrilli.pl/inkbird-cyrkulator-isv-1000w-p-1490.html



Inkbird Cyrkulator (ISV-1000W)

Cena	**469,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**ISV-1000W**
Kod EAN	**4779039712401**

Opis produktu

Cyrkulator Inkbird ISV-1000W – Precyzyjne Gotowanie Sous-Vide w Twojej Kuchni

Opis Produktu

Cyrkulator Inkbird ISV-1000W to zaawansowane urządzenie do gotowania metodą sous-vide, które zapewnia precyzyjne osiąganie pożądanej temperatury potraw. Idealny do gotowania mięsa, ryb czy warzyw, Inkbird ISV-1000W pozwala na łatwe i skuteczne przygotowanie potraw w temperaturze, która gwarantuje doskonałe rezultaty. Dzięki mocy 1000 W urządzenie zapewnia szybkie podgrzewanie wody do wymaganej temperatury, a jego prostota obsługi czyni go doskonałym rozwiązaniem zarówno dla profesjonalistów, jak i amatorów gotowania.

Precyzyjne Gotowanie Sous-Vide dla Perfekcyjnych Potraw

Cyrkulator Inkbird ISV-1000W pozwala na idealne gotowanie w niskich temperaturach, zachowując pełnię smaku i soczystości potraw. Dzięki tej metodzie możesz przygotować mięso, takie jak łopatka wieprzowa, mostek wołowy, czy żeberka, w sposób idealny – każde danie będzie miękkie, soczyste i pełne aromatów. Idealne do przygotowania w sous-vide, urządzenie to pozwala uzyskać perfekcyjnie równomiernie podgrzane potrawy bez ryzyka przegrzania.

Szybkie i Wygodne Gotowanie Sous-Vide

Z Inkbird ISV-1000W gotowanie staje się łatwe i szybkie. Po zapakowaniu mięsa próżniowo, wystarczy umieścić je w wodzie, ustawić odpowiednią temperaturę i pozwolić urządzeniu wykonać resztę pracy. To rozwiązanie jest idealne dla osób, które chcą cieszyć się domowymi potrawami bez potrzeby długotrwałego gotowania. Co więcej, przygotowane w ten sposób potrawy można przechowywać w lodówce i w każdej chwili szybko je przygotować, smażąc lub grillując.

Wszechstronność i Wygoda w Kuchni

Cyrkulator Inkbird ISV-1000W nie tylko oszczędza czas, ale również zapewnia elastyczność w gotowaniu. Dzięki możliwości precyzyjnego ustawienia temperatury, urządzenie doskonale sprawdzi się w przygotowywaniu różnych potraw. Można go używać do mięsa, ryb, warzyw czy deserów, co czyni go nieocenionym narzędziem w każdej kuchni.

Główne Cechy Produktu Inkbird ISV-1000W:

- **Moc 1000 W:** Szybkie i efektywne podgrzewanie wody do pożądanej temperatury.
- **Łatwość obsługi:** Prosta obsługa i szybkie ustawienie temperatury.

- **Precyzyjne gotowanie:** Doskonałe do gotowania metodą sous-vide – zachowanie smaku, soczystości i aromatu potraw.
- **Długotrwała trwałość:** Gwarancja producenta 18 miesięcy.
- **Elastyczność:** Idealne do przygotowywania mięsa, ryb, warzyw i innych potraw.

O marce Inkbird

Dane kontaktowe producenta:

Kamado Bono, Verkių g. 29J, LT-09108 Wilno, Litwa, e-mail: info@kamadobono.pl, telefon: +48 698 480 428