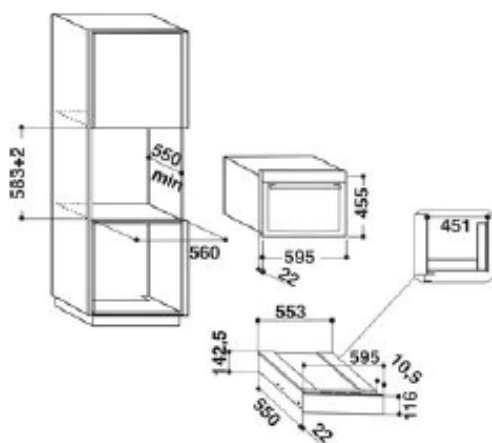


## Sous-Vide W11 SVD140

Whirlpool



### 12 NC 851353001000 – W11 SVD140

- **Tecnologia 6º SENTIDO Ultra Vácuo** (sensor que controla e ajusta automaticamente a potência da bomba e o nível de vácuo consoante os alimentos, para reduzir a sua oxidação)
- Controlos **Touch**
- Sistema de abertura **Push to Open**
- Guias telescópicas
- **Modo de selagem de sacos a vácuo com 3 níveis:**
  - **Apenas selagem** (sem efeito de preservação)
  - **Vácuo mínimo** (para embalagem de alimentos delicados)
  - **Vácuo intermédio** (para a preservação de alimentos crus ou cozinhados sensíveis à pressão)
- **Função Chef Sous-Vide:**
  - **Marinada** (ideal para marinadas de carne ou de peixe)
  - **Infusão** (sabores delicados e mais aromáticos)
  - **Maturação** (ideal para peças de carne - a manter de 2 a 5 dias numa temperatura de 0-2°C)
- **Função Start&Stop**
- Potência máxima: 240W
- Sacos para embalagem a vácuo (100 peças incluídas):
  - 25 peças 200x300mm (para conservação)
  - 25 peças 250x350mm (para conservação)
  - 25 peças 200x300mm (para cozedura)
  - 25 peças 200x300mm (para cozedura)
- Cor: Vidro Preto

EAN 8003437225116

MEDIDAS 135 x 550 x 553 mm (AxLxP)