Turboblender

# **Sous Vide** TB-SV1500

El sistema de cocción inteligente #1



# ¡Precisión y sabor inigualable!

El sistema Sous Vide te permitirá cocinar a temperaturas exactas, conservando al máximo las vitaminas y minerales de los alimentos. Lagrarás platos más saludables y llenos de sabor, sin perder peso, aromas ni jugos.

Con tu TB-SV1500, programá el tiempo y la temperatura ideal para cada receta, logrando siempre una cocción perfecta.

¡Transformá tus comidas y llevá la calidad de tus platos a otro nivel!



# COCINA DE PRECISIÓN



# Sous Vide

## TB-SV1500

Potencia: 1500W

Rango de temperatura: 5°C - 90°C

Sistema de cocción inteligente.




Estabilidad de temperatura: +/- 0,5°C

Capacidad de cocción 80 Litros.

Sistema de sujeción.

Conservá 100% las propiedades de los alimentos

Control de temperatura

Control de tiempo



# El poder de lo que querés.

Turboblender GROUP

www.turboblender.com