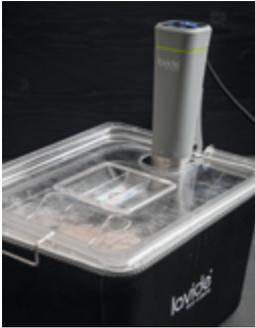




la.va®

SOUS-VIDE
GAREN WIE
STERNEKÖCHE



Perfektes Ergebnis dank ausgereifter Technik: Lebensmittel werden auf den Punkt gegart und der Eigengeschmack intensiviert.



Der integrierte Umwälz-Propeller gewährleistet eine konstante Temperatur im gesamten Wasserbecken; und das mit einer Genauigkeit von $\pm 0,1$ °C.



Der Sous-Vide-Stick eignet sich auch zum schonenden Auftauen von eingefrorenen Lebensmitteln und zur Herstellung von Joghurt sowie weiteren Süßspeisen.



Zur Produktübersicht:
www.la-va.com/sous-vide-lavide.htm

Einfach auf den Punkt gegart

Herrlich zartes und saftiges Fleisch, das auf der Zunge zergeht. Sanft zubereitetes Gemüse ohne Farb- und Vitaminverlust oder auf den Punkt gegarter, aromatischer Fisch. Mit dem Sous-Vide-Stick LX.20 zaubern Sie im Handumdrehen Garergebnisse wie in der Sterneküche.

Sous-Vide-Stick LX.20

Super präziser Sous-Vide-Garer

Kompatibel mit jedem runden oder eckigen Behälter bzw. Topf

Genauigkeit: $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$

Für 5 bis 20 Liter Wasservolumen

1200 W Leistung

31 x 5,5 cm (H x B)

Trockenlaufschutz

LCD Touch Display

Wasserdichte Ausführung (IPX7)

Umwälzpumpe und Propeller für eine hohe Temperaturkonstanz

Timerfunktion bis 99h 59min

Temperaturbereich elektronisch einstellbar von 0 bis $+90^{\circ}\text{C}$

Art. Nr. LX0020

~~189,00 EUR~~ **129,00 EUR**



Das perfekte
Geschenk für
Hobbyköche

Das komplette Sous-Vide-Set

Unser XXL-Paket enthält alles, was Sie zum professionellen Sous-Vide-Garen benötigen. Und das Beste: Im Set sparen Sie rund 40 % im Vergleich zum Einzelkauf.

Sous-Vide-Set XXL

4-teiliges Set zum Vorteilspreis

- Sous-Vide-Stick LX.20
- 12 Liter Sous-Vide-Becken mit Deckel
- Sous-Vide-Beutelhalter
- Sous-Vide-Isolationshülle

Art. Nr. LX0033

159,00 EUR

Komplett-Set
zum Vorteils-
preis



Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer.



Sous-Vide-Becken

In zwei Größen erhältlich

12 Liter / 22 Liter

Inklusive transparentem Deckel

Ausschnitt für Sous-Vide-Stick im Deckel

12 Liter: Art. Nr. LX0027 **39,00 EUR**

22 Liter: Art. Nr. LX0028 **54,90 EUR**



Sous-Vide-Isolationshülle

In zwei Größen erhältlich

Für 12 Liter / 22 Liter Becken

Aus hochwertigem Neopren

25 – 30 % weniger Energieverbrauch

12 Liter: Art. Nr. LX0031 **16,95 EUR**

22 Liter: Art. Nr. LX0032 **21,95 EUR**



Sous-Vide-Isolationskugeln

Durchmesser 20 mm

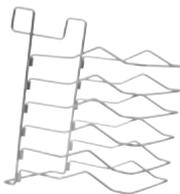
200 Stück im Netz

Frei von Weichmacher oder BPA

Gegen Wärme- und Verdunstungsverlust

Mit praktischem Aufbewahrungsnetz

Art. Nr. LX0025 **19,95 EUR**



Sous-Vide-Beutelhalter

In zwei Größen erhältlich

Platz für 5 bzw. 6 Beutel

Verhindert das Aufschwimmen der Beutel

Edelstahl rostfrei

Klein: Art. Nr. LX0029 **16,90 EUR**

Groß: Art. Nr. LX0026 **39,50 EUR**



**Ausgeklügelte Technik,
kinderleichte Bedienung,
Resultate in Sterne-Qualität:
der Sous-Vide-Stick von
Lava.**

Landig + Lava GmbH & Co.KG

Mackstraße 90

D - 88348 Bad Saulgau

Telefon +49 7581 9043-0

E-Mail: service@la-va.com

www.la-va.com

