

# The ultimate low temperature thermal circulator



## Roner clip Sous Vide stick Pro

RO917000

De Roner clip is de laatste ontwikkeling van Roner, een van de eerste systemen in low temperature cooking. Het is een nauwkeurig en makkelijk alternatief voor hen die het “Sous Vide” Koken willen ontdekken. De eerste Roner is ontwikkeld en gelanceerd door chef Joan Roca in 2000.

Het eten zal veel sappiger zijn en kruiden, specerijen en oliën zullen meer tot hun recht komen. Het marinieren gaat veel sneller dan op traditionele wijze. De vitamines en mineralen zullen in het voedsel worden opgenomen dit komt dankzij het vacuüm effect. Eten voorbereiden met de Roner heeft vele voordelen zo neemt het voedselkrimpen erg af en is voedsel makkelijk te bereiden zonder toezicht en kans tot overkoken.

- Control panel; voor opwarmen tot 90 graden in stappen van 0,5 of 1 graad
- Programmeerbare timer
- Clip systeem; past op alle pannen tot 15L
- Led on light
- Verzekering van dezelfde watertemperatuur in de gehele pan
- Veiligheidsvergrendeling voor oververhitting, gebrek aan water en het bereiken van de eindtijd
- Non slip soft touch body
- Stainless steel cover
- 800W heating element
- Nauwkeurig
- Touch panel met scroll wiel

Artikelcode	RO917000
Materiaal	ABS & Polycarbonate
Afmetingen	37,7 x 7,8 x 10,5 cm
Gewicht	1,1 kg

Vermogen	800 Watt
EAN Code	8414234170002
Garantie	3 jaar + 10 jaar motor