

Link do produktu: <https://factory-outlet.pl/multicooker-crockpot-turbo-express-csc062x-p-1020.html>



## MultiCooker CROCKPOT Turbo Express CSC062X

Cena	<b>399,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>CSC062X</b>
Kod producenta	<b>CSC062X</b>
Kod EAN	<b>5060569670675</b>
Marka	<b>Crock-Pot</b>
Kolor dominujący	<b>srebrny/szary</b>
Wysokość produktu	<b>34.4</b>
Waga produktu	<b>6.16</b>
Bezpieczeństwo	<b>automatyczny wyłącznik</b>
Załączone wyposażenie	<b>Pojemnik na ryż</b>
Moc	<b>1400</b>
Komunikacja	<b>minutnik</b>
Funkcje gotowania	<b>duszenie</b>
EAN (GTIN)	<b>5060569670675</b>
Model	<b>Szybkowar Parowar Turbo Express 14w1</b>
Szerokość produktu	<b>34.2</b>
Głębokość produktu	<b>31</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>7.49</b>
Cechy dodatkowe	<b>Liczba komór: 1 szt.</b>
Informacje o bezpieczeństwie	<b>CE</b>
Pojemność	<b>5.6</b>
Funkcje urządzenia	<b>podtrzymywanie temperatury</b>
Liczba programów	<b>14</b>
Kod producenta	<b>CSC062X</b>

### Opis produktu



**STAN TOWARU : POWYSTAWOWY, DOKŁADNIE SPRAWDZONY PRZEZ AUTORYZOWANY SERWIS, 100% SPRAWNY, STAN TECHNICZNY I WIZUALNY BARDZO DOBRY, URZĄDZENIE POSIADA DELIKATNE RYSKI TRANSPORTOWE ORAZ WGNIECENIE Z BOKU URZĄDZENIA (widoczne na zdjęciach), ZESTAW KOMPLETNY, DOKŁADNY STAN TOWARU I JEGO WYPOSAŻENIE UKAZANE NA REALNYCH ZDJĘCIACH NASZEJ AUKCJI, INSTRUKCJA OBSŁUGI W JĘZYKU POLSKIM, OPAKOWANIE ORIGINALNE ZE ŚLADAMI MAGAZYNOWANIA.**

**PRODUKT OBJĘTY 12 MIESIĘCZNĄ GWR.**

**CENA KATALOGOWA: 699 zł**

**OSTATNIE ZDJĘCIA PRZEDSTAWIAJĄ STAN FAKTYCZNY TOWARU.**

**MultiCooker CROCKPOT Turbo Express CSC062X**

**Dane techniczne:**

- **Pojemność:** 5,6 litra
- **Liczba osób/porcji:** 7
- **Moc poziom HIGH:** 1176 - 1400 W
- **Waga produktu:** 6,16 kg
- **Wymiary urządzenia:** 34,2 x 31 x 34,4 cm

Szybkowar Crockpot Turbo Express posiada 14 automatycznych funkcji gotowania w 1 urządzeniu, w tym tryb super szybki — Turbo, ustawienie, które pozwala przygotować posiłki 40% szybciej\*, dzięki czemu mniej czasu spędzisz w kuchni. Łatwo przygotujesz każdy przepis z menu - danie sous vide, danie gotowane na parze, podsmażane, gotowane pod ciśnieniem lub wolnowarzone.

## Funkcja gotowania Sous Vide

Proces gotowania metodą sous vide polega na próżniowym zamknięciu żywności a następnie, zanurzeniu jej w wodzie podgrzanej do precyzyjnej temperatury, która nigdy nie przekracza 100°C i utrzymaniu tej temperatury przez określony czas, w celu uzyskania jednolitych, delikatnych rezultatów gotowania.





## Funkcja duszenie

Wybierz spośród 2 ustawień:

HIGH = szybkie gotowanie

LOW = delikatne gotowanie na wolnym ogniu

Poleca się doprowadzenie płynu do wrzenia, a następnie zredukowanie go do duszenia na ustawieniu LOW. Domyślne ustawienie: 15 minut / niska temperatura. Idealny do zup, sosów i makaronów















**crockpôt**  
Nowell Poland Services Sp. z o.o.  
Polec Andersa 7, Poznań, 61-094, Poland  
CSC062L  
220-240V, 50/60Hz  
1176-1400W  
Made in China  
PH. REF000030912  
V128.JN





