

CAJÓN DE SELLADO AL VACÍO



BOA

Appliance
Studio

DAS

WOLF SUB-ZERO COVE ASKO



Cajón del sellado al vacío

Los cajones de sellado al vacío Wolf eliminan el aire y sellan los alimentos o líquidos para facilitar su almacenamiento, marinado y cocción. Disfrute de un sinfín de nuevas posibilidades creativas en la cocina, incluidos los deliciosos resultados de recetas sous vide, con Wolf.

UNA NUEVA MANERA DE COCINAR

Sous vide, que en francés significa “al vacío”, es un método de cocción a baja temperatura y sellado al vacío que se ha hecho popular entre chefs de todo el mundo debido a la exquisita ternura y sabor de sus platos. Siga sus pasos en casa, gracias a los cajones de sellado al vacío de Wolf.

MARIDAJE PERFECTO

Amplíe su repertorio culinario. Imagine las deliciosas posibilidades que le ofrece esta herramienta sous vide de Wolf con un módulo de vapor o un horno de vapor con convección Wolf.

DISEÑO ELEGANTE

El cajón sin tirador y de apertura a presión encaja en cualquier lugar gracias a su diseño discreto y sutil. Disponible en anchuras de 24” y 30” y en acabado inoxidable, cristal negro o panel personalizado.

CAJÓN DE SELLADO AL VACÍO 30"



VS24

- A 23 1/2" (140)
- P 22 3/4" (597)
- H 5 1/2" (264)

*Cajón de sellado al vacío



Paseo de los tamarindos 90 Bosques de las Lomas, CDMX, Local PB-35

www.subzerowolfcdmx.com

@boaluxuryprojects

