

# SOGO®

Human Technology

## SOUS VIDE

### COCCIÓN LENTA DE PRECISIÓN

1200W

IPX7

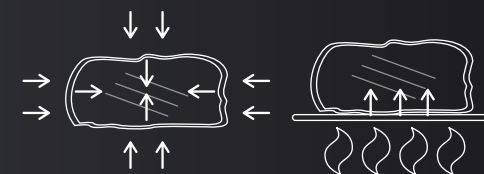
15L



TEMPORIZADOR  
99H



COCINA TRADICIONAL  
VS  
COCCIÓN LENTA A PRECISIÓN



**SS-5750**  
[www.sogo.es](http://www.sogo.es)



# SOGO®

Human Technology

Tecnología para cocina  
Kitchen Technology



Producto / Product:

12.3 x 7.1 x 39 cm / 1.3 kg.

Caja Individual / Gift box:

15.8 x 12.6 x 44.4 cm / 1.4 kg

Caja Master / Export Carton:

46.2 x 33 x 26.6 cm / 5.6 - 6.6 kg



## ES SOUS VIDE - COCCIÓN LENTA A PRECISIÓN

- Retiene más nutrientes y vitaminas que el método de cocción tradicional
- Circular de inmersión que mantiene la temperatura constante
- Turbina que circula un volumen de hasta 15 litros de agua
- Tecnología nueva de cocción lenta en agua
- Pantalla digital - muestra temperatura y tiempo
- Prevenir la sobrecocción
- Control táctil
- Calienta hasta 25°C - 95°C / 77°F - 203°F
- Protección contra sobre calentamiento y calentamiento en seco
- Clip para colgar en el cualquier recipiente

## EN SOUS VIDE - PRECISION SLOW COOKER

- Retains more Nutrients & Vitamins than traditional cooking method
- Immersion circular that keeps the temperature constant
- Turbine that circulates a volume of up to 15 litres of water
- New Technology for slow cooking
- Digital screen - shows temperature and time
- Prevent Overcooking
- Touch buttons
- Boils water up to 25°C - 95°C / 77°F - 203°F
- Over heat and boil dry protection
- Clip to hang it in any container
- Automatischer elektronischer Temperaturregler
- Rutschfeste FüÙe!

## DE SOUS VIDE PRÄZISIONS-LANGSAMKOCHER

- Erhält mehr Nährstoffe und Vitamine als herkömmliche Kochmethoden
- Zirkulares Eintauchen, das die Temperatur konstant hält
- Turbine, die ein Volumen von bis zu 15 Litern Wasser umwälzt
- Neue Technologie für langsames Garen
- Digitaler Bildschirm - zeigt Temperatur und Zeit an
- Verhindert Überkochen
- Touch-Tasten
- Kocht Wasser bis zu 25°C - 95°C / 77°F - 203°F
- Überhitzungs- und Trockensiedeschutz
- Clip, um es in einem beliebigen Behälter aufzuhängen

## FR SOUS VIDE - CUISEUR DE PRÉCISION

- Conserve plus de nutriments et de vitamines que la méthode de cuisson traditionnelle
- Circulaire d'immersion qui maintient la température constante
- Turbine qui fait circuler jusqu'à 15 litres d'eau
- Nouvelle technologie pour la cuisson lente
- Écran numérique - montre la température et le temps
- Empêcher la cuisson excessive
- Touches tactiles
- Fait bouillir de l'eau jusqu'à 25°C - 95°C / 77°F - 203°F
- Surchauffe et bouillir protection sèche
- Clip pour l'accrocher dans n'importe quel conteneur


## PT SOUS VIDE - FOGÃO DE PRECISÃO

- Retém mais nutrientes e vitaminas do que o método tradicional de cozimento
- Circular de imersão que mantém a temperatura constante
- Turbina que circula um volume de até 15 litros de água
- Nova tecnologia para cozinhar lentamente
- Tela digital - mostra a temperatura e o tempo
- Evitar cozinhar demais
- Botões de toque
- Ferva a água até 25°C - 95°C / 77°F - 203°F
- Sobre o calor e ferver a proteção seca
- Clip para pendurar em qualquer recipiente

## IT SOUS VIDE - PENTOLA A COTTURA LENTA DI PRECISIONE

- Mantiene più nutrienti e vitamine rispetto ai metodi di cottura tradizionali
- Immersione circolare che mantiene costante la temperatura
- Turbina che fa circolare un volume fino a 15 litri di acqua
- Nuova tecnologia per la cottura lenta
- Schermo digitale: mostra la temperatura e l'ora
- Previene la cottura eccessiva
- Pulsanti a sfioramento
- Fa bollire l'acqua fino a 25°C - 95°C / 77°F - 203°F
- Protezione da surriscaldamento e ebollizione a secco
- Clip per appenderlo in qualsiasi contenitore



 220 -240V- 50/60Hz  
1200W

SS-5750  
www.sogo.es



DESIGNED  
IN SPAIN

IPX7



© SOGO 2020. All Rights Reserved.