



mychef.

La Sonde Sous Vide Mychef se distingue par sa précision exemplaire dans la surveillance de la cuisson sous vide, essentielle pour les professionnels exigeants. Dotée d'un diamètre de seulement 1,5 mm, cette sonde garantit une intrusion minimale et préserve l'intégrité des aliments. Son point de mesure unique fournit des lectures fiables et constantes, crucial pour respecter les normes culinaires strictes. Le connecteur magnétique renforce la facilité d'utilisation, permettant une connexion rapide et sécurisée à tout appareil compatible.

Caractéristiques Produit :

Type d'Accessoires : Divers

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm