



數位低溫烹調循環器

- 不鏽鋼籠防止真空袋進入加熱區域
- 標準水位傳感器 · 當水位下降太多時自動關機
- 熱保護：當水充滿時機器才能開機
- 帶大按鈕的照明顯示屏 · 直觀操作
- 可編程定時器、防濺鍵盤、隔熱塑料手柄



STEP 1 處理食材



STEP 2 真空包裝



STEP 3 依食材特性設定溫度



STEP 4 原汁原味的健康美食

型號	容量	溫度 設置範圍	顯示輸入 分辨率	PID 溫度精度	可編程 定時器	電壓	功率	尺寸 (cm)		
								長	寬	高
LV.50® Stirrer	50L	5-95°C	±0.1°C	±0.05°C *	1 分鐘 - 99 小時	220 / 60 / 1	1250 W	19.1	12.2	34.9

|| 何謂低溫烹調 ||

源於Slow cook烹飪概念 · 以真空包裝食材 · 使不直接碰觸食材 · 利用較低溫度(約為 50°C 至 80°C 之間)而長時間加熱的烹煮 · 食物在低溫狀態下熟成 · 除了較能保留真實味道 · 也可減少致癌物質。

|| 低溫烹調好處 ||

- 食材的水分營養流失可降到最低
- 溫和簡單的烹調 · 防止食物的變質
- 有助於增加肉的嫩度 · 使其自然軟化
- 阻隔食物與氧氣的接觸 · 避免細菌孳生
- 口感紮實無腥味 · 沒有過熟乾澀的情形
- 食材能長期保存不易腐化 · 可集中大量製作備用
- 無油汙汙染 · 廚房內場常保清潔衛生