Un appareil de cuisson sous vide basse température enfin abordable!

Comme vous le savez je cuisine beaucoup basse température et je dois dire que jusqu'à maintenant il était assez difficile de s'équiper car ces appareils sont peu connus et surtout ils sont assez chers…mais, bonne nouvelle, les prix sont en train de baisser .

Je viens d'en découvrir un que j'ai acheté, testé et adopté! Voici donc ce nouvel appareil dont le coût est bien moindre mais surtout performant: le sous vide circulator de la marque **ANOVA**.

Anova sous vide circulator

C'est un thermoplongeur que vous pouvez adapter sur n'importe quel contenant, il possède un système de circulation d'eau donc une excellente répartition de chaleur, il est très facile d'utilisation, se range facilement, la température est précise et stable, son entretien très facile et son coût…199 $ donc le moins cher du marché actuellement avec le meilleur rapport qualité prix. Avec les frais de port j'ai payé le mien 201 euros (il y a un an on ne trouvait rien à moins de 400 euros…) auxquels il m'a fallu rajouter 66 euros de frais de douane/TVA..

Voici leur site où vous pouvez le commander (site en anglais):

anovaculinary.com

Vous ne connaissez pas encore la cuisine sous vide basse température, méthode de cuisson révolutionnaire, utilisée par tous les grands chefs? Alors lisez vite l’article suivant en cliquant ici.

Je tiens à préciser que je ne suis en aucun cas payée ou sponsorisée par les marques d’appareils, de produits ou les magasins dont vous trouverez les adresses sur mon site: je ne parle que de ce que j’ai testé moi même et dont j’ai apprécié la qualité…