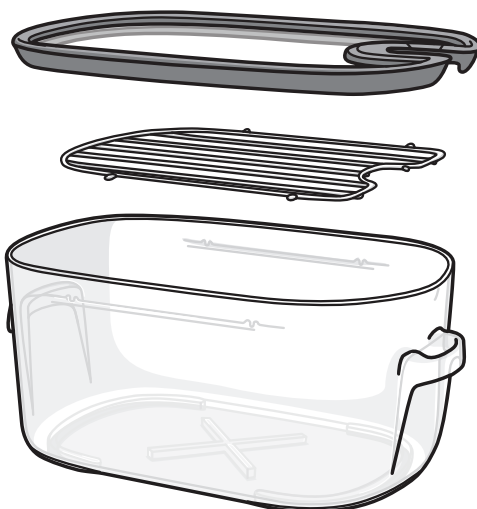
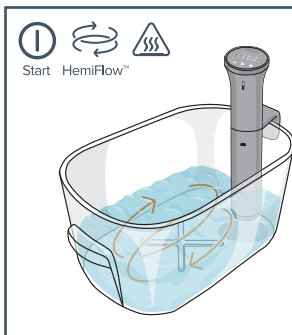
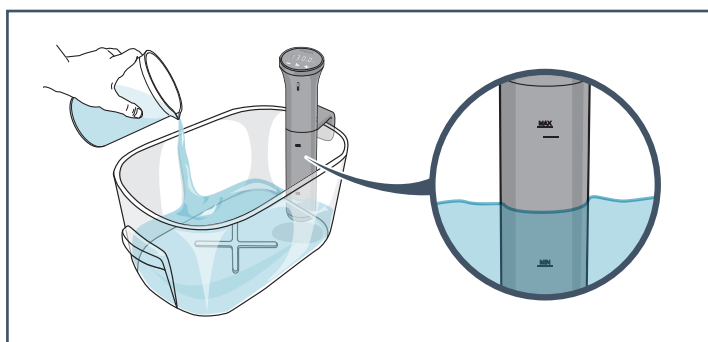
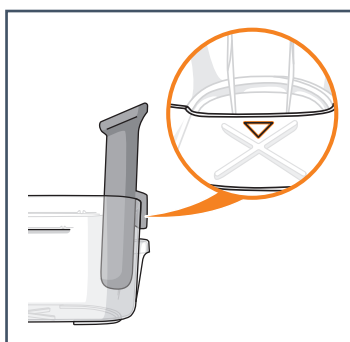
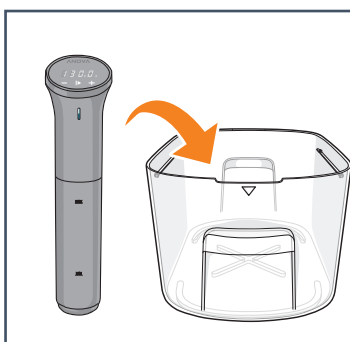


ANOVA

Cooking Container



- Anova Precision® Cooking Lid
- Anova Precision® Removable Cooking Rack
- Anova Precision® Cooking Container 16L

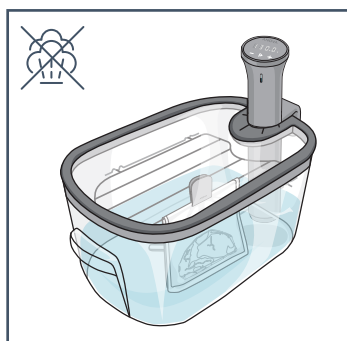
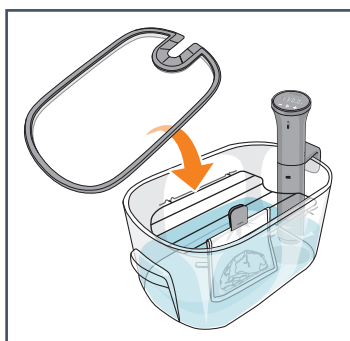
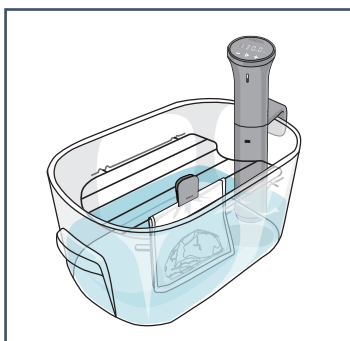
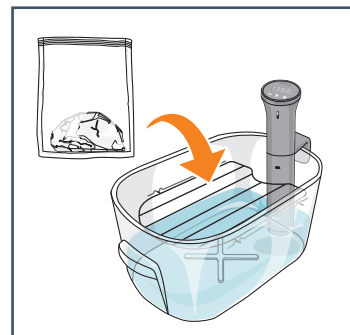
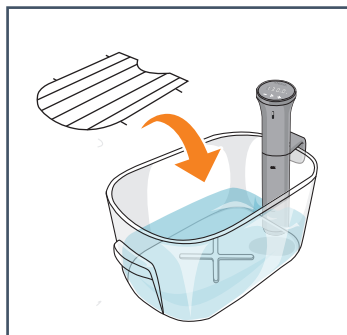


EN - HemiFlow™ design
Rounded container shape allows for smooth water flow and faster heat distribution, so you get cooking sooner.

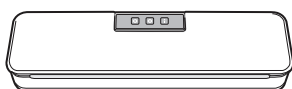
FR - Conception HemiFlow™
Récipient de forme arrondie pour améliorer la circulation de l'eau et accélérer la distribution de chaleur afin de cuisiner plus rapidement.

ES - Diseño HemiFlow™
La forma redondeada del recipiente permite un flujo regular del agua y una distribución del calor más rápida para que pueda ponerse a cocinar antes.

PL - Wygląd HemiFlow™
Zaokrąglony kształt pojemnika zapewnia dobry przepływ wody i szybszą dystrybucję ciepła, dzięki czemu szybciej zaczniesz gotować.



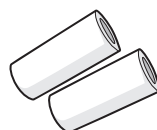
 anovaculinary.com/products



Anova Precision® Vacuum Sealer



Anova Precision® Vacuum Sealer Bags
50x Precut Bags (20x30cm)



Anova Precision® Vacuum Sealer Rolls
2x Rolls (28cmx6m)



Anova Precision® Cooking Clips
5x Bag Holder Clips

EN - Safety Precautions

- Wash before use.
 - Do not use abrasive cleaners and scrubbers.
 - It is not recommended to move or lift the container while it is full with water, food bags and Anova Precision® Cooker.
 - For prolonged cooking session, additional heat protection for the benchtop is recommended to avoid potential surface damage.
 - Recommended temperature for using the container is up to 90 °C (194 °F). Rapid change from low- or high-temperature conditions might cause deformation.
 - The rubber seal around where the Anova cooker is inserted might deform while cooking device is fixed. This change is normal.
-

FR - Précautions de sécurité

- Lavez avant utilisation.
 - N'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponges à récurer.
 - Ne soulevez pas le récipient lorsqu'il est rempli d'eau et de sachets d'aliments et que le cuiseur Anova Precision® Cooker est en place.
 - Pour les séances de cuisson prolongées, il est recommandé de prévoir une protection thermique supplémentaire pour éviter d'éventuels dégâts sur les plans de travail.
 - La température d'utilisation recommandée du récipient est de 90 °C maximum. Les changements rapides de température pourraient provoquer une déformation.
 - Le caoutchouc qui entoure l'orifice pourrait se déformer lorsque l'appareil de cuisson est en place. Ce changement est irréversible.
-

ES - Precauciones de seguridad

- Debe lavarse antes de usar.
 - No utilice productos ni estropajos abrasivos.
 - No levante el contenedor mientras esté lleno de agua, bolsas de comida y Anova Precision® Cooker.
 - Para las sesiones de cocci& prolongadas, se recomienda una protección adicional contra el calor para evitar posibles daños en la superficie.
 - La temperatura recomendada para el use del contenedor es de hasta 90 °C (194 °F). El cambio rápido de temperatura puede provocar una deformación.
 - La goma alrededor del orificio puede deformarse mientras se fija el dispositivo de cocción. Este cambio no puede revertirse.
-

PL - Środki ostrożności

- Umyć przed użyciem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących i szorujących.
- Nie zaleca się przesuwania ani podnoszenia pojemnika, gdy jest on pełen wody, worków z jedzeniem i ma podłączony cyrkulator Anova Precision® Cooker.
- W przypadku dłuższych sesji gotowania zaleca się dodatkowe zabezpieczenie blatu przed ciepłem w celu uniknięcia potencjalnego uszkodzenia powierzchni.
- Zalecana temperatura użytkowania pojemnika to 90° C (194° F). Gwałtowna zmiana w warunkach niskiej lub wysokiej temperatury może spowodować odkształcenie.
- Gumowa uszczelka wokół miejsca, w którym włożony jest cyrkulator Anova, może odkształcić się gdy urządzenie jest zamocowane. Ta zmiana jest naturalna.