

ANOVA

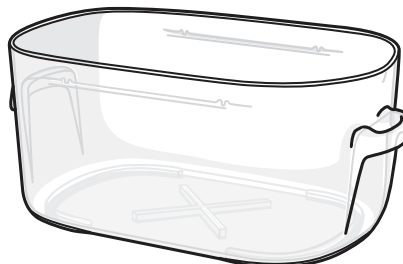
Cooking Container



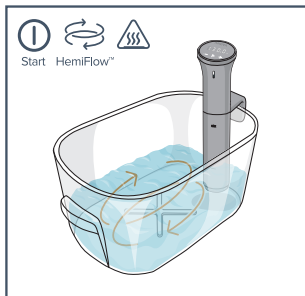
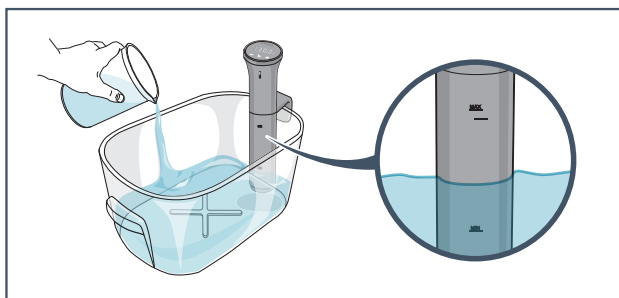
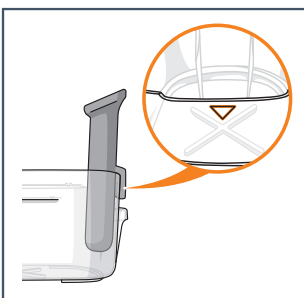
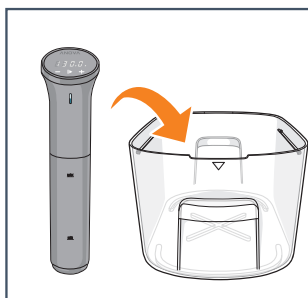
• Anova Precision®
Cooking Lid



• Anova Precision®
Removable Cooking Rack



• Anova Precision®
Cooking Container

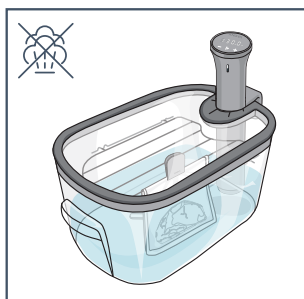
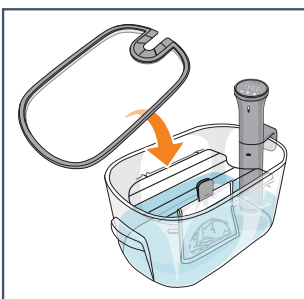
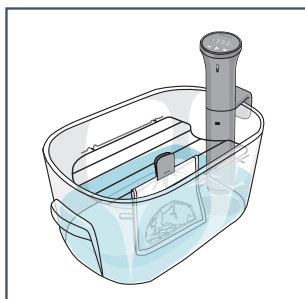
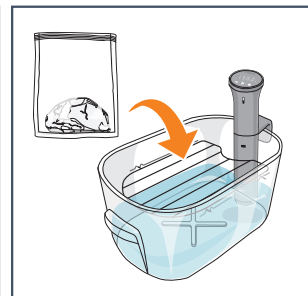
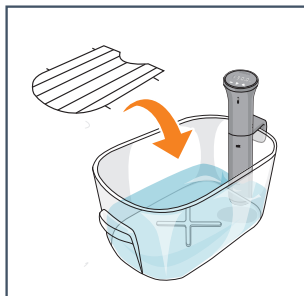


Start HemiFlow™

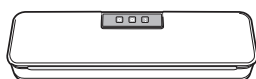
EN - HemiFlow™ design
Rounded container shape allows for smooth water flow and faster heat distribution, so you get cooking sooner.

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.



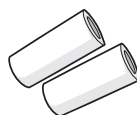
anovaculinary.com/products



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 cocción prolongadas, se recomienda una protección adicional contra el calor para evitar posibles daños en la superficie.
- La temperatura recomendada para el uso 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.