

**Släpp lös din kreativitet**

Denna vakuumpörseglare låter dig använda professionell teknologi i ditt eget hem för att skapa fantastiska smaker. Uppnå kulinarisk excellens med SousVide-tillagning.

Kompakt och högpresterande vakuumpörpackare i exklusiv design. Förpacka dina livsmedel och tillaga sedan i en SousVide-ugn. Matlagning på hög nivå utan kompromisser. Alltid perfekt resultat!

Produktfördelar**Bevara det bästa hos matvarornas smak och konsistens**

Bevara mer fukt och förbättra infusionen av smakämnen vid tillagning i en SousVide-ugn med hjälp av Vac Sealer-lådan för att tätta och lagra matvaror.

Tillaga dina måltider när det passar dig

Klockan bestämmer inte längre ditt matlagningsschema. Genom att vakuumpörpacka håller sig maten fräsch tills du serverar den.

Få fram smakerna snabbare

Få fram mer smak på kortare tid. Med vakuumpörseglingslådan behöver du inte vänta i flera timmar för att få samma resultat som traditionell marinering. Lägg bara din mat och kryddorna i vakuumpörseglingslådan, stäng locket och tryck på knappen. Marinera kött och fisk med utsökta färska örter och

**Det bästa sättet att skydda maten från faktorer som påverkar kvaliteten och säkerheten**

Förvara maten på bästa sätt ur hygiensynpunkt och skydda den från luft, fukt och externa organismer genom att vakuumpörpacka den i en med denna 29 cm CombiVac Sealer.

- Funktioner
- Starter kit med 50 påsar av hög kvalitet medföljer

Tekniska specifikationer

Färg	Svart
Displayfärg	Vit
Lock	Rökgrått
Maxmått vakuumpåse, mm	350x250
Inbyggnadsmått, mm	139x560x550
Tryckkammarens mått, mm	72x408x276
Användbar volym i tryckkammaren, l	8
Vacuuming pump power, m ³ /h	3
Max anslutningseffekt, W	400
Spänning, V	220/240
Produktnummer (PNC)	947 727 285
EAN-kod	7332543502035

