



Vakuumförseglare maten för professionellt perfekt resultat

Med vår vakuumförseglare kan du använda den professionella SousVide-matlagningsmetoden hemma och förseglare smak, fukt och näringsämnen perfekt.

Med vår vakuumförseglare kan du använda den professionella SousVide-matlagningsmetoden hemma och förseglare smak, fukt och näringsämnen perfekt.

Produktfördelar



Högkvalitativt resultat garanteras - även för måltider som tillagas i förväg

Förbered ingredienserna för din måltid när det passar dig bäst. Du kan vara säker på att fräschören och smaken bevaras perfekt tills du tillagar den.

Bevara det bästa hos matvarornas smak och konsistens

Bevara saftighet och förbättra fusionen av smakämnen vid tillagning med hjälp av vakuumlådan.



Eftersom de finaste ingredienserna förtjänar den allra bästa bevarandemetoden

Bevara ingrediensernas fräschhet upp till tre gånger längre genom att vakuumförseglare dem.



Mindre tid, mer smak

Skapa autentiska smaker från hela världen på bara en bråkdel av den traditionella marineringsstiden. Lägg din mat och kryddorna i vakuumförseglingslådan, stäng locket och tryck på knappen. Denna metod är noga beräknad för att minska marineringsstiderna, så att du kan skapa

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

Tekniska specifikationer

Färg	Matt Black
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)	947 727 436
EAN-kod	7332543728015

