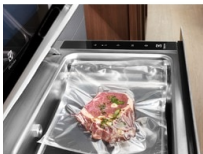


**Vakuumpörsluter smaken**

Med vakuumpörpackaren kan du släppa lös din kreativitet och experimentera med sous-vide hemma. Den är lätt att använda, och är kompatibel med alla standardmatpåsar på marknaden. Du kan skapa saftiga stekar och smakfulla grönsaker med lätthet.

Med vakuumpörpackaren kan du släppa lös din kreativitet och experimentera med sous-vide hemma. Den är lätt att använda, och är kompatibel med alla standardmatpåsar på marknaden. Du kan skapa saftiga stekar och smakfulla grönsaker med lätthet.

**Produktfördelar****Förbättra smakerna med sous-vide-matlagning**

Släpp lös din kreativitet hemma och använd vår vakuumlåda för att försegla smakerna. När man vakuumpörseglar livsmedel avlägsnar man luften, bebehåller saftighet och intensifierar smaker. Maten behåller konsistens, smak och till och med näringsämnen. För läckra resultat.

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

**Marinerar på mindre än tio minuter**

Med vår vakuumlåda behöver du inte marinerar din mat i timmar för att få underbara resultat. Med en knapptryckning marinerar vakuumpörslutaren på mindre än tio minuter. Den stänger in smakerna genom att pressa marinaden in i köttet och intensifiera smakerna.

**Vakuumpörseglning som håller maten fräsch**

Njut av maten längre med vår vakuumlåda. Genom att ta bort all luft från påsen håller maten där inne mycket längre än om den förvaras normalt – det kan till och med tredubbla hållbarheten för vissa produkter. Maten håller sig fräsch, vilket ger mindre svinn och fler valmöjligheter.

**Försegla, sous-vide, imponera**

Upplev professionell matlagning med sous-vide och vår vakuumlåda. Du kan laga mat, som stek, försiktigt för att få utsökt mjukt och saftigt kött. Mat torkar inte ut och smakerna intensifieras, vilket gör att du kan skapa kulinariska mästerverk.

**Behåll näring genom att vakuumpörsluta ingredienserna i glasburkar**

Försegla ingredienserna med de goda smakerna i vakuum i dessa lämpliga glasburkar – sätt bara in dem i lådan och välj maximalt vakuum. Sedan kan du bevara och skydda näringsämnena i dina rätter med glasburkar eller plastpåsar.

**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 <sup>3</sup> /h	3
Max anslutningseffekt, W	400
Spänning, V	220/240
Produktnummer (PNC)	947 727 453
EAN-kod	7332543660216

