



Vakuumförsegla maten för professionellt perfekt resultat

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

Med vår vakuumförseglare kan du använda den professionella SousVide-matlagningsmetoden hemma och försegla 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.

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

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 vakuumförsegla dem.

Mindre tid, mer smak

Skapa autentiska smaker från hela världen på bara en bråkdel av den traditionella marinerings tiden. Lägg din mat och kryddorna i vakuumförseglingslådan, stäng locket och tryck på knappen. Denna metod är noggrant beräknad för att minska marinerings tiderna, så att du kan skapa apptitretande smaker utan att behöva vänta lika länge.

Tekniska specifikationer

Färg	Svart/Rostfritt stål med antifingerprint
Inbyggnadsmått, mm	141x560x550
Tryckkammarens mått, mm	72x408x276
Maxmått vakuumpåse, mm	350x250
Funktioner	Marinering, Vakuum max, Vakuum medium, Vakuum min, Förseglingstid
Användbar volym i tryckkammaren, l	8
Spänning, V	220/240
EAN-kod	7332543495047
Max anslutningseffekt, W	400

