

länger haltbar und frisch
ca
90%
Vakuum,
-0,7 Bar



Frisch
bleibt
frisch!



Produktdaten	
Art. Nr.	1344
EAN	4038437013443
Maße (BxHxT)	35,5 x 9 x 15,5 cm
Gewicht	1,3 kg
Pumpe	Ca. 9 Ltr. /min.
Leistung	110 Watt
Spannung	230 V/50 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	2
VVP	79,99 €

SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.



VAKUUMIERSYSTEM

VC 10 Testsieger Set

- + Vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- + **Variable Vakuumstärke durch Vakuum-Stopp-Taste**
- + Separate Schweißfunktion
- + Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- + **Schweißnaht bei max. 30 cm und beliebiger Länge**
- + Vollautomatische Vakuumierung und Versiegelung
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Kompaktes Design, geringes Gewicht

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Länger frischer genießen
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

Extra viel gratis Zubehör
im Wert von über 25€

- 50 Profibeutel 16 x 23 cm
- 1 Folienrolle 20 x 600 cm
- 1 Folienrolle 30 x 600 cm
- 4 Bögen Food Manager-Sticker

