



Vakuumsforsegl matrettene for et perfekt, profesjonelt resultat

Vår Vacuumforsegler lar deg utforske den profesjonelle SousVide-metoden i matlagingen hjemme. Perfekt forsegling av smak, fuktighet og næringsstoffer.

En vakuumschuff i kompaktserien med elegant sort design, som fjerner inntil 99,9% av luften i vakuumposen. Gir muligheter for å tilberede mat etter Sous Vide-metoden. Vakuumschuffen sørger også for at matvarenes friskhet kan bevares opp til tre ganger lengre enn ved vanlig kjølelagring. Designet for perfekt integrering under

Fordeler og Egenskaper



Garantert resultater av høy kvalitet - selv for måltider tilberedt på forhånd

Forbered og forsegl ingrediensene til måltidet når det passer deg best. Du kan være trygg på at friskhet og smak vil være perfekt bevart før du koker den.

Bevar det aller beste i matvarenes smak og tekstur

Bevarer mer fuktighet og intensiver smaksopplevelsen med matlaging i en SousVide-ovn, ved hjelp av Vacuum Sealer-skuffen som forsegler matrettene.



Fordi de fineste ingredienser fortjener det aller beste konserveringsmetode

Bevare ingrediensenes friskhet opptil tre ganger lengre enn med kjølelagring ved hjelp av profesjonell vakuumsforsegling.

Mindre tid, mer smak

Gjenskap autentiske smaker fra rundt om i verden på en brøkdel av den tradisjonelle marineringstiden. Plasser maten din og krydder i vakumforseglingsskuffen, lukk lokket og trykk på knappen. Denne metoden er beregnet grundig slik at den reduserer marineringstiden drastisk, noe som lar deg produsere

Produktspesifikasjon

Antall funksjoner	Marinating/Infusion, Max. vacuum, Med. vacuum, Min. vacuum, Sealing time
Farge	Sort
Usable chamber volume,l	8
Vacuumping pump power,m3/h	3
Dimensjoner	350x250
BI_Dimensions_VacuumSealerDrawer	141x560x550
Dimensions_VacuumSealerDrawer_Chamber	72x408x276
Volt	220/240
Plugg	Europlugg, jordet
Vekt i kg, brutto/netto	40/35
Intrastat code	84224000
PNC	947 727 286
EAN-kode	7332543501144

