



### Vakuumpörseglare maten för professionellt perfekt resultat

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

Med vår vakuumpörseglare 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 vakuumpörsegla 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 vakuumpörseglingslådan, 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	Svart
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)	947 727 286
EAN-kod	7332543501144

