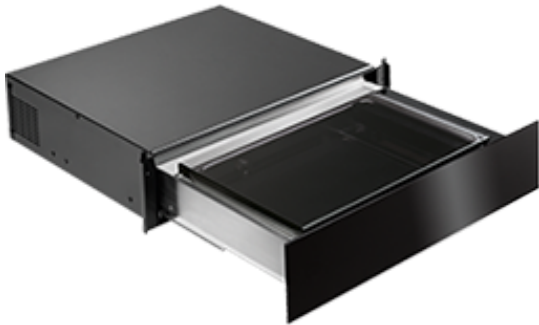


KDE911423B Vakuumforsegler



Vakuumforsegl din mad til professionelle, perfekte resultater

Vores vakuumforseglerskuffe giver dig mulighed for at anvende SousVide-tilberedningsmetoden derhjemme og forseglar smagen, fugtigheden og næringsstofferne



Garanterede resultater af høj kvalitet - selv for for-tilberedte retter

Tilbered, og forsegl ingredienserne til din ret, når det passer dig. Du kan være sikker på, at friskheden og smagen bevares perfekt, indtil du tilbereder den.

Bevarer smagen og teksturen i din mad

Bevar saftigheden og forstærk smagen af krydderier når du tilbereder med Sous Vide, ved at bruge vakuumforsegler skuffen til at forsegle maden

Flere fordele

- Vakuumforsegleren hjælper med at holde maden friskere i længere tid
- Giver stærkt reducerede marineringsstider

Funktioner:

Tekniske data:

- Funktioner : Marinering/infusion, Max. vakuum, Med. vakuum, Min. vakuum, Forseglingsstid
- Farve : Sort
- Nettovolume, liter : 8
- Vakuum effekt, m³/timen : 3
- Max posestørrelse, HxB cm : 350x250
- Indbygningsmål, mm : 141x560x550
- Indvendigt mål i kammer, mm : 72x408x276
- Elementspænding, V : 230
- EAN : 7332543501144
- Produktnummer : 947 727 286

Produktbeskrivelse:

Kompakt Sous Vide-vakuumpakker fra den elegante og stilfulde BlackLine-serie. Har du en ovn med Sous Vide-tilberedning, vil denne vakuumforsegler være det oplagte valg at bygge samme med. Designet er neutralt i sort, og matcher derfor enhver ovn og mærke. Den har professionel vakuumerings teknologi, og er et kvalitetsprodukt helt igennem. Derfor kan du også trygt og sikkert anvende egnede poser, hvor også marinade kan vakuumpakkes, og tilføjer din mad ekstra god smag, hvor næringsstoffer, tekstur og smag bevares. Føres hos udvalgte forhandlere.

KDE911423B Vakuumforsegler

PSGBDR160D363020

