



### Vakuum-forsegl 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 vakuumsuff 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. Vakuumsuffen sørger også for at matvarenes ferskhet 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 forsegl matrettene.

### Fordi de fineste ingredienser fortjener det aller beste konserveringsmetode

Bevare ingrediensenes friskhet opptil tre ganger lengre enn med kjølelagring ved hjelp av profesjonell vakuum-forsegling.



### 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 smaker som gir vann i munn med

**Produktspesifikasjon**

|                                       |                                                                          |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Funksjoner                            | Marinating/Infusion, Max. vacuum, Med. vacuum, Min. vacuum, Sealing time |
| Farge                                 | Sort                                                                     |
| Usable chamber volume,l               | 8                                                                        |
| Vacuuming 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                                                            |

