



Vzduchotesne uzavrite potraviny na dosiahnutie profesionálnych výsledkov

Naša zásuvka Vacuum Sealer Drawer vám umožňuje používať v domácnosti profesionálny spôsob prípravy pokrmov Sous-Vide vďaka dokonalému utesneniu chuti, vlhkosti a výživných látok.

Špecifikácie a benefity



Vysoká kvalita zaručená – dokonca aj pri pokrmoch pripravených vopred

Pripravte a uzavrite potravinové prísady na požadovaný pokrm na čas, keď vám to bude najviac vyhovovať. Môžete si byť úplne istí, že čerstvosť a chuť potravín sa dokonale zachovajú až do ich varenia.

Uchovajte maximum, pokiaľ ide o chuť a štruktúru pokrmov

Pri varení v rúre SousVide uchováva viac vlhkosti a zlepšuje vyniknutie chuťových zložiek pomocou zásuvky Vacuum Sealer na uzavretie a uloženie potravín.



Pretože citlivé potravinové prísady si zaslúžia najlepší spôsob skladovania

Profesionálnym vzduchotesným uzavretím uchovajte čerstvosť potravinových prísad až trikrát dlhšie ako pri skladovaní v chladničke.



Intenzívnejšia chuť za kratší čas

Vychutnávajte si autentické chute a arómy z celého sveta za zlomok tradičných časov marinovania. Stačí dať pokrm a koreniny do vákuovacej zásuvky, zatvoriť veko a stlačiť tlačidlo. Táto špeciálna funkcia bola navrhnutá tak, aby výrazne skrátila čas marinovania pokrmov a umožnila

Technická špecifikácia

Farba	matno čierna
Vnútorný objem (l)	8
Rozmery pre zabudovanie VxŠxH (mm)	139x560x550
Rozmery VxŠxH (mm)	72x408x276
Napätie (V)	220/240
Čiarový kód EAN	7332543728015

