



Próżniowe pakowanie żywności zapewnia profesjonalne efekty gotowania

Szuflada do pakowania próżniowego umożliwia zastosowanie profesjonalnej metody gotowania SousVide w Twoim domu. Doskonale zachowuje smak, wilgotność i wartości odżywcze potraw.

Szuflada do pakowania próżniowego.

Funkcje



Gwarantowana wysoka jakość posiłków, nawet w przypadku dań przygotowanych wcześniej

Przygotuj i zapakuj składniki swojego posiłku wtedy, kiedy masz na to czas. Świeżość i smak produktów zostanie idealnie zachowany do momentu przygotowywania potrawy.

Zachowaj to, co najlepsze w Twoich produktach spożywczych

Zachowaj więcej wilgoci w swoich produktach i spraw, żeby smaki bardziej się przenikały podczas gotowania w piekarniku SousVide – używaj szuflady do pakowania próżniowego do przechowywania produktów.



Najlepsze składniki wymagają najlepszej metody przechowywania

Zachowaj świeżość składników do trzech razy dłużej niż w przypadku standardowego przechowywania w chłodziarce.



Bogatszy smak w krótszym czasie

Odtwórz autentyczne smaki z całego świata, poświęcając na to zaledwie ułamek czasu potrzebnego do tradycyjnego marynowania. Umieść składniki potrawy wraz z przyprawami w szufladzie do pakowania próżniowego, zamknij pokrywę i naciśnij przycisk.

Specyfikacja techniczna

Typ produktu	Szuflada do pakowania próżniowego
Kolor	czarny/stal szlachetna z powłoką Antifingerprint
Wymiary w zabudowie (W x S x G) [mm]	139x560x550
Wymiary (wys. x szer. x gł.) [mm]	72x408x276
Maks. wymiary woreczka [mm]	350x250
Pojemność [l]	8
Moc pompy próżniowej [m3/h]	3
Napięcie [V]	220/240
Waga netto [kg]	35
Kod produktu (PNC)	947 727 282
Kod EAN	7332543495047

