



Vakuumförseglare med TFT-display för sous vide-matlagning hemma

Vakuumförseglaren låter dig njuta av sous vide-matlagning hemma, marinera mat snabbare och göra kallvatteninfusioner. Bemästra samma tekniker som professionella kockar. TFT-display med touchkontroller för enklare navigering.

Vakuumförseglaren låter dig njuta av sous vide-matlagning hemma, marinera mat snabbare och göra kallvatteninfusioner. Bemästra samma tekniker som professionella kockar. TFT-display med touchkontroller för enklare navigering.

Produktfördelar

Professionell sous vide-matlagning hemma

Professionella kockar använder sous vide-tekniken. Vakuumförseglaren använder professionell teknik som ger dig restauranglika resultat hemma.

Smidig TFT-display för intuitiv användning

Smidig TFT-display ger dig intuitiv användning och åtkomst till vakuumförseglarens olika funktioner för ett perfekt resultat.



Snabb marinering för en bättre smak med vakuumförseglare

Förhöj smakupplevelsen: Maximera kontaktytan mellan mat och marinad genom att använda vakuumförseglaren.



Hållbar sous vide med återanvändbar glasburk

Prova ett hållbarare tillagningssätt: sous vide med en glasburk som kan ställas i kylan direkt efter matlagningen och återanvändas för nästa utsökta måltid.



Locka fram smaker genom att blötlägga ingredienser i vätska

Få den bästa smakintensiteten med infusionsfunktionen och njut av oljor, vinäger och kallbryggt kaffe.

- Push/Pull öppning
- Funktioner

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
Max anslutningseffekt, W	400
Spänning, V	220/240
Produktnummer (PNC)	947 727 550
EAN-kod	7333394047508

