



Odhalte nové dimenze chuti

Naše vakuovací zásuvka vám umožní zatavit potraviny, abyste i doma mohli připravovat pokrmy jako profesionálové – pomocí vakuového vaření. Metoda Sous-Vide v surovinách uchová skutečnou chuť, správnou míru vlhkosti i cenné živiny.

Specifikace a benefity

Záruka perfektní kvality

Připravte a zatavte suroviny pro váš pokrm tak, jak vám to nejlépe vyhovuje. Můžete si být jisti, že čerstvost a chuť zůstane uchována, a tak svým hostům vždy naservírujete tu největší pochoutku.



Dostaňte z potravin maximum chuti

Uchovejte v surovinách více vlhkosti a umocněte dochucení díky vaření ve vakuu. Pomůže vám vakuová zásuvka, s níž potraviny zatavíte, a tak v nich uchováte všechny chutě i živiny.

Šetrné uchovávání pro luxusní suroviny

Uchovejte čerstvost surovin až třikrát déle než při skladování v chladničce tím, že je profesionálně vakuově zatavíte.



Méně času, více chuti

Vytvořte autentický chuťový zážitek za zlomek doby tradičního marinování. Vložte potraviny a koření do vakuové zásuvky, zavřete víko a stiskněte tlačítko. Tato metoda je navržena tak, aby vytvořila ty nejlepší chutě.



Technická specifikace

Barva	Matně černá
Vnitřní objem (l)	8
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	139x560x550
Rozměry VxŠxH (mm)	72x408x276
Napájecí napětí (V)	220/240
EAN kód produktu	7332543728015
Váha obalu - vlnitá lepenka	2572
Váha obalu - papír/karton	559
Váha obalu - (PE) Polyester	391
Váha obalu - dřevo	1478

