



Vakuumversiegelung – für professionell perfekte Ergebnisse

Dank unserer Vakuumierungsschublade können Sie in der eigenen Küche wie die Spitzenköche SousVide-Garen und Aroma, Feuchtigkeit und Nährstoffe optimal bewahren

Produktvorteile & Ausstattung



Erstklassige Ergebnisse garantiert, auch für im Voraus zubereitete Menüs

Bereiten Sie die Zutaten für Ihre Mahlzeiten dann zu, wann es in Ihren Zeitplan passt. Wenn Sie sie versiegeln, bleiben Frische und Aroma wunderbar erhalten, bis Sie die Speisen garen.

- Verfügbar ab März 2021
- Exklusive Design Range MattBlack
- LED-Display
- SoftTouch Bedienung
- 7 Programme: 3 Vakuumiergrade min/med/max, 3 Schweißzeiten für unterschiedliche Beuteldicken, Marinierfunktion
- Zubehör (im Lieferumfang enthalten): 25 Vakuumierbeutel 200 x 300 mm, geeignet für einen Einsatz von -40°C bis 100°C (z.B. Sous Vide-Garen oder Lagerhaltung im Kühlschrank)
- Zubehör (im Lieferumfang enthalten): 25 Vakuumierbeutel 250 x 350 mm, geeignet für einen Einsatz von -40°C bis 100°C (z.B. Sous Vide-Garen oder Lagerhaltung im Kühlschrank)

Bewahren Sie den optimalen Geschmack und die Konsistenz Ihrer Speisen

Dank Vakuumierungsschublade bewahren Sie mehr Feuchtigkeit, und beim Garen in einem SousVide-Backofen können die Gewürze besser einziehen.



Weil edle Zutaten die beste Aufbewahrungsmethode verdient haben

Durch eine professionelle Vakuumversiegelung bewahren Sie die Frische der Zutaten bis zu drei Mal so lang wie im Kühlschrank.

Weniger Zeit, mehr Geschmack

Erzielen Sie authentische Aromen aus der gazon Welt in einem Bruchteil der sonst üblichen Marinierdauer. Legen Sie Ihre Lebensmittel und Gewürze in die Vakuumierschublade. Diese Methode reduziert die Marinierdauer.

Technische Daten

Netto-Kammerabmessungen HxBxT in mm	72x408x276
Pumpenleistung in m ³ /h	3
Bedienung	Touch
Farbe	Matt Black
Anschlusswert (Watt)	400
EAN-Nummer	7332543728015
Product Partner Code	All Open

