



Вакуумиране на храната за професионално готвене у дома

Вакуумиращото чекмедже Ви позволява да готвите по професионалния метод Sous Vide (под вакуум) у дома с перфектно запечатване на вкуса, сочността и хранителните вещества на ястията.

Product Benefits & Features



Вакуумно запечатване на храната за по-добро управление на процеса на готвене

Подгответе и запечатайте съставките за ястието в най-удобното за Вас време. Можете да бъдете сигурни, че свежестта и вкусът ще бъдат перфектно запазени до момента на приготвянето на ястието.

Вакуумиращо чекмедже за запечатване на сочността, вкуса и ароматите на храната

С вакуумиращото чекмедже се запечатва сочността на храната и се разгръщат много по-добре ароматите по време на готвене Sous Vide (под вакуум) във фурна.



Вакуумиращото чекмедже запазва свежестта на храната за по-дълго време

Професионалното вакуумиращо чекмедже запазва свежестта на храната до три пъти по-дълго в сравнение със стандартно съхранение в хладилник.

Иновативното вакуумиращо чекмедже значително намалява времето за мариноване на храната

Пресъздайте автентични вкусове от целия свят като мариноване на храната с традиционни подправки. Поставете храната и подправките във вакуумиращото чекмедже, затворете капака и натиснете бутона. Тази специална функция е внимателно разработена, за да намали драстично времето за мариноване, което Ви позволява да създадете

Product Specification

Продуктов код (PNC)	947 727 282
Размери ВxШxД в мм	139x596x510
Размери за вграждане мм (ВxШxД)	139x560x550
Основен цвят	Черен/Инокс с покритие срещу пръстови отпечатащи
Максимална мощност (W)	400
Функции	Мариноване/Инфузия, Макс. вакуумиране, Сред. вакуумиране, Мин. вакуумиране, Време за запечатване

