

**Vakuum for å forsegle smak**

900 Vacuum Drawer lar deg slippe løs kreativiteten din og eksperimentere med sous-vide hjemme. Vår vakuumforsegler er enkel å bruke, og er kompatibel med alle standard matposer på markedet. Lar deg enkelt tilberede saftige steker og smakfulle grønnsaker.

VacSealer: en skuff i kompaktserien med profesjonell vakuumpakking, som fjerner 99,9% av luften i posen. Gir deg mulighet for å tilberede mat Sous Vide. Høyden på 14 cm gjør at den passer perfekt i kombinasjon med andre kompaktprodukter for 450 mm nisje. Matt sort design.

Fordeler og Egenskaper**Du kan forbedre smak og låse inn fuktighet med sous-vide-matlagning**

Slip løs kreativiteten din hjemme og bruk vår vakuumsuff til å forsegle smaken. Vakuumforsegling av ingredienser fjerner luft og holder på fuktigheten og intensiverer smaken. Maten beholder sin tekstur, smak og til og med næringsstoffene. For deilige resultater.

**Mariner på mindre enn 10 minutter**

Vakuumsuffen betyr at du ikke lenger trenger å marinere maten din i flere timer for å skape gode resultater. Med et knappetrykk marinerer vakuumforsegleren på mindre enn 10 minutter. Den forsegler smaker ved å presse marinade inn i kjøttet, og intensiverer smakene.

Vakuumforsegling holder maten frisk

Nyt maten din lengre med vakuumsuffen vår. Ved å fjerne all luft fra posen, varer maten i posen mye lengre enn om den ble lagret normalt - det kan til og med tredoble levetiden til enkelte produkter. Maten forblir frisk, noe som betyr mindre avfall og mer valgfrihet.

Forsegl, sous-vide, imponér

Opplev matlagning på chef-nivå og sous-vide med vakuumsuffen vår. Skuffen hjelper deg å tilberede ingredienser som for eksempel biff, skånsomt for nydelig mørt kjøtt. Maten tørker ikke ut og smaken blir forsterket, slik at du kan lage kulinariske mesterverk.

Forsegl de gode smakene ved å vakuumpakke ingrediensene i glasskrukker

Lukk inn godheten ved å vakuumpakke ingrediensene i disse praktiske glasskrukkene — sett dem enkelt inn i skuffen og velg maksimal vakuum. Til slutt kan du bevare og beskytte næringsstoffene i rettene dine ved hjelp av glasskrukker i tillegg til plastposer.

Produktspesifikasjon

Antall funksjoner	Marinating/Infusion, Max. vacuum, Med. vacuum, Min. vacuum, Sealing time
Farge	Matt sort
Usable chamber volume,l	8
Vacuuming pump power,m3/h	3
Dimensjoner	350x250
BI_Dimensions_VacuumSealerDrawer	139x560x550
Dimensions_VacuumSealerDrawer_Chamber	72x408x276
Volt	220/240
Plugg	Europlugg, jordet
Vekt i kg, brutto/netto	40/35
Intrastat code	84224000
PNC	947 727 453
EAN-kode	7332543660216

