

**Halten Sie Ihre Lebensmittel länger frisch und genießbar ohne Aromaverlust**

Schnelle Luftabsaugung kombiniert mit einer noch stärkeren Dichtung, damit jedes Mal großartig schmeckende Speisen erzeugt werden können. Erweiterte Funktionalitäten und einzigartiges Design für einen reibungslosen und schnellen Betrieb.

Produktvorteile & Ausstattung**Stärkere Versiegelung**

Eine doppelte Versiegelung unabhängig von der Größe und Art der Lebensmittel. Dank der doppelten Versiegelung wird sogar eine starke, zuverlässige Versiegelung beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit flüssiger Konsistenz erzeugt.

Sous-vide-Geschmacksgarantie

Bewahren Sie den Geschmack und die Zartheit Ihrer Lebensmittel noch optimaler mit dem perfekten Vakuumierbeutel. Reduzieren Sie den Wasserverlust von Lebensmitteln um bis zu 40 %*, was zu einem besseren Geschmack und einer besseren Struktur beim Sous-Vide-Garen führt.

*Interner Prüfbericht für Sous-Vide-Garen. Das Ergebnis kann

Intelligentes Design für den Alltag

Integrierter Handgriff für einen reibungslosen Betrieb und einfachen Zugang zu den Beuteln. Alles, was Sie brauchen, ist bereits im Lieferumfang enthalten: Rollenspeicher und Cutter beschleunigen die Herstellung des Beutels, sodass Ihr Essen im Handumdrehen fertig ist.

Kontinuierlich hohe Leistung ohne Überhitzung

Keine Pausen zwischen den Versiegelungen nötig – der Gourmet Vacuum Sealer ist in der Lage, bis zu 100 Zyklen lang zu versiegeln, ohne dass es zu Überhitzung oder Leistungsverlusten kommt.*

*Interner Testbericht. Bei Verwendung mit trockenen Lebensmitteln/Trockenfunktion.

Verbesserte Funktionalitäten

Erweitern Sie den Einsatz des Gourmet-Vakuumierers mit dem mitgelieferten Zubehörschlauch und vakuumieren Sie jetzt auch Lebensmittelbehälter.* Nicht im Lieferumfang enthalten. Lebensmittelbehälter können separat gekauft werden.

Technische Daten

EAN-Nummer

7319599037742

PNC

9009232993