

**Fedezze fel az ételek igazi ízét**

Gyors légelszívás még erősebb lezárással kombinálva, hogy az étel mindig kiváló ízű maradjon. Továbbfejlesztett funkciók és egyedi tervezés a zökkenőmentes és gyors működés érdekében.

Product Benefits & Features**A kettős fóliahegesztéssel még biztosabb a zárás**

Készítse el az ideális vákuumzárt tasakot a nedves vagy száraz ételeknek megfelelő új előbeállításokkal. Állítsa be a fóliahegesztési időt a kettős vákuumzáráshoz. A zacskót légmentesen tartja, az ételt pedig megvédi.

**Az étel víztartalmának vesztesége akár 40%-kal csökkenthető**

A tökéletes vákuumzárral még jobban megőrizheti az ételek ízét és frissességét. Csökkentse az étel víztartalmának veszteségét akár 40%-kal*, ami jobb ízt és szerkezetet eredményez a sous-vide főzés során.

*Belső teszt megállapításai a sous-vide főzés tekintetében. Az eredmény változhat az étel és a hőmérséklet függvényében.

Okos kialakítás a mindennapi használathoz

Integrált fogantyú a zökkenőmentes működésért és a zacskókhoz való könnyű hozzáférésért. Minden adott, amire szüksége lehet a használat során: a gép tartozékai - a tekercstároló és a vágórész - segítik a zacskó előkészítését, hogy az ételek pillanatok alatt tárolásra készen

**Nagy teljesítmény, túlmelegedés nélkül**

Nincs szükség szünetekre a hosszú használatok között – az Explore vákuumozó gép akár 100 csomag egymás utáni elkészítésére is képes túlmelegedés vagy teljesítményvesztés nélkül.*



*Belső vizsgálat megállapításai. Száraz ételhez/száraz funkcióhoz használva.

Továbbfejlesztett funkciók

Bővítse az Explore vákuumozó gép használatát a mellékelt tömlővel, amellyel már az élelmiszer-tárolókat is vákuumozhatja.*



*A doboz nem tartalmazza. Az élelmiszer-tárolók külön megvásárolhatók.

Product Specification

Termékkód (PNC)	9009233009
Termékcsalád	Konyhai tartozék vákuumos megoldásokhoz
EAN-kód	7319599037759

