

Sous Vide

Den nye trend i det femstjernede køkken - præcis vakuumtilberedning. Skånsom metode til tilberedning af mad med rige smagsresultater. Næringsstoffer og ingredienser bevares. Maden er mør og saftig og bevarer sin naturlige smag.

Sugeevne: 12 liter/min.

Hus i rustfrit stål



Konservering og friskhed uden konserveringsmidler



PC-VK 1080 Vakuumforsegler

Sælgers uden dekoration

- Fuldautomatisk og kraftfuld vakuumforsegler med kabinet i rustfrit stål
- Ideel til opdeling af store mængder mad i mindre portioner
- Pladsbesparende, sikker opbevaring uden konserveringsmidler
- Når maden er forseglet, holder den sig frisk op til 8 gange længere. Vitaminer og næringsstoffer bevares
- Vakuum beskytter mod frostskeer ved dybfrysning
- Perfekt også til kryddret og marineret mad - vakuumforsegling skaber en mere intensiv aroma
- Vakuumtilberedning (Sous Vide) gør det muligt at bevare maden i dens egen saft. Ingen udtørring og intet tab af næringsstoffer under tilberedningen.
- Ekstra bred, robust svejsesøm til pålidelig opbevaring
- Elektronisk vakuumregulering (4 trin) perfekt egnet til sarte madvarer
- Sugestyrke: 12 liter/min.
- Ca. 90 % vakuum, -0,8 bar
- Kan bruges med kommercielt tilgængelige strukturerede plastikruller og strukturerede plastikposer (maks. 30 cm brede, længde efter behov)
- Inkl. 18 professionelle lufttætte poser med diagonal korrugeret struktur for optimale forseglingsresultater (10 stk. på 22 cm x 30 cm / 8 stk. på 28 cm x 40 cm, fås også som tilbehør)
- Velegnet til madlavning og mikrobølgeovn
- 6 indikatorlamper
- Drypkanal til restfugt
- Opbevaring af ledning
- Sikker stativ
- 220-240 V, 50 Hz, 120 W

Tilbehør: ekstra reserveposer og folieruller



Produkt	Art. no:	
PC-VK 1080	21-PCVK1080	
Farve:	Art. EAN:	Enhed BW x H x D):
Stainless steel	4 006 160 010 800	380 x 63 x 155 mm
Kolli:	Kolli EAN:	Salgskasse (B x H x D):
2	4 006 160 558 357	385 x 210 x 75 mm

Forsegler:

- > Holdbarhed og friskhed uden konserveringsmidler
- > Pladsbesparende opbevaring
- > Ingen frysebrand
- > Mere intensiv aroma
- > Vakuumtilberedning