

Vakuumierer

Vacuum Sealer



28001

- 4 in 1 Vakuumieren, Versiegeln im Nass- und Trockenmodus
- langes Vakuumiersystem für Beutellänge bis zu 28 cm
- inkl. 10 Vakuumierbeutel (5* 20 x 30cm, 5* 28 x 40cm)
- Sicherheitsverriegelung
- Beleuchtete Funktionstasten mit Touch - Funktion
- durchschnittliche Vakuumleistung von -0,6 bar, 6L / Minute
- ideal zum Vakuumieren von Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst, Sous Vide
- Vakuumieren verlängert Haltbarkeit und erhält Vitamine und Mineralien in Lebensmitteln
- optimal zur Vorbeutung für Sous-Vide
- inkl. kleinem Beutelcutter
- Leistung: 110 Watt max.
- Versandeinheit: 6
- EAN 4053035280011
- VE EAN 40163280017
- 4 in 1 vacuumizing, sealing for moist and dry food pattern
- wide sealing line up to 28 cm bags
- incl. 10 vacuum bags (5* 20 x 30cm, 5* 28 x 40cm)
- safety lock
- illuminated fuction buttons with touch function
- vacuum degree average
- 0,6 bar, 6L /min
- easy usage for vacuuming meat, fish, vegetables, fruits,
- Vacuuming Vacuuming extends the shelf life and preserves vitamins and minerals in foods
- ideal for preparation for Sous-Vide
- incl. mini bag cutter
- shipping unit: 6
- power: 110 Watt max.
- EAN 4053035280011
- VE EAN 4016324280017

also available in white:

