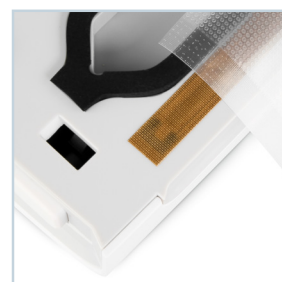


1. KITCHEN

KORONA[®]

Vakuumierer

28000



einzel erhältlich (28011)

IMMER FRISCH - Durch das Vakuumieren im Nass- oder Trockenmodus können Sie mit wenig Aufwand Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst versiegeln und so alle Vitamine und Mineralien in den Lebensmitteln erhalten.

SOUS-VIDE - Vakuumieren Sie bequem größere Steaks, Fisch oder andere Lebensmittel dank des besonders langen Vakuumiersystems von 28 cm.

EINFACH BEDIENUNG - Durch die 6 beleuchteten Funktionstasten mit Touch-Funktion stellen Sie spielend leicht die richtige Vakuumierart für jedes Lebensmittel ein.

STARK & SICHER - Mit 110 Watt und der Sicherheitsverriegelung schafft dieser Vakuumierer mühelos eine durchschnittliche Vakuumleistung von -0,6 bar & 6 Liter/Minute.

STARTERSET - Inkl. je fünf Vakuumierbeuteln in 22 x 30 cm & 28 x 40 cm, einem Beutel-Schneidmesser und einem integrierten Vakuumierschlauch für den Einsatz von Vakuumierbehältern.

Technische Daten

- Nass- und Trockenmodus
- Extra langes Vakuumiersystem von 28 cm
- Durchschnittliche Vakuumleistung von -0,6 bar, 6 Liter / Minute
- Beleuchtete Funktionstasten mit Touch
- Mit Sicherheitsverriegelung
- Inkl. je fünf 22 x 30 cm & 28 x 40 cm Vakuumierbeuteln
- Inkl. kleinem Beutelcutter
- Integrierter Vakuumierschlauch
- Leistung: 110 Watt max.
- Farbe: Weiß
- Versandeinheit: 6
- EAN: 4053035280004
- VE EAN: 4016324280000

German

Company

Since 1992