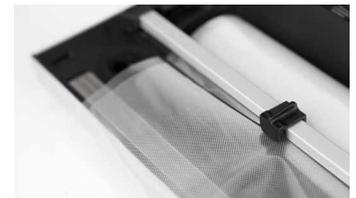




Frisch
bleibt
frisch!

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Länger frischer genießen
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten



Produktdaten	
Art. Nr.	1387
EAN	4038437013870
Maße (BxHxT)	410 x 102 x 200 cm
Gewicht	2,5 kg
Pumpe	Ca. 20 Ltr. /min.
Leistung	130 Watt
Spannung	220 - 240 V; 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	2

VAKUUMIERSYSTEM

GourmetVAC 480

- + Doppelte Schweißnaht mit max. 30 cm Breite bei beliebiger Länge
- + Funktionales, flaches Design für sehr ruhiges Arbeiten
- + **Herausnehmbare Vakuumkammer**
- + **Regulierbare, stufenlose Vakuumstärke SVS: ideal für empfindliche Lebensmittel**
- + **Innenliegender Rollenbehälter mit Cutter**
- + **„Automatic Lock“ - Verschlussystem: Gerät verschließt beim Vakuumiervorgang automatisch**
- + Doppel-Kolbenpumpe (20L/min) und kraftvoller Motor
- + **Patentierter Verschlussgriff für einfaches Verschließen**
- + Praktische Fortschrittsanzeige
- + Vielseitige Funktionen: manuelles Verschweißen, automatisches Vakuumieren und Schweißen
- + **Regulierbare Schweißzeit**
- + Behälter- und Marinierfunktion für Nutzung mit CASO-Vakuumbehältern
- + **Innovative Memory-Funktion zum Wiederholen der letzten Vakuumstärke**
- + Inkl. je 1 Rolle 20 x 300 cm, 30 x 300 cm



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.