

SOLIS Vac Prestige

Type 575

Dieses automatische Vakuumsystem verfügt über ein Rollenfach, einen Folienschneider und eine ausgeklügelte Pulse-Vakuum-Funktion. Es ist für nahezu alle Lebensmittel geeignet und dank der zusätzlichen Marinierfunktion perfekt für jeden Grill- und Hobbykoch.



Für viele Lebensmittel

Trockene, feuchte, harte oder weiche Lebensmittel; dieses Gerät kann alles vakuumieren.



Mit Tropfschale

Sollte Feuchtigkeit in das Gerät gelangen, wird diese in der herausnehmbaren Tropfschale aufgefangen und kann so leicht gereinigt werden.



Mit Vakuumschlauch

Mit praktischem Saugschlauch auch zum Absaugen von Vorratsdosen.



Mit Marinierfunktion

Lassen Sie Kräuter und Gewürze gut in Fleisch oder Fisch eindringen, indem Sie die Marinierfunktion verwenden.



Platzsparend

Das Gerät kann platzsparend an der Seite oder auf der Rückseite gelagert werden.



Für längere Haltbarkeit und Frische

Hält Lebensmittel ohne Konservierungsstoffe bis zu 8 Mal länger frisch und schützt sie vor Gefrierbrand.



Merkmale

- + Mit Pulse-Vakuum-Funktion
- + Starke Saugpumpe (bis zu -0,8 bar)
- + Aansaugleistung 12 Liter pro Minute
- + Leicht zu reinigendes Bedienfeld
- + LED-Fortschrittsanzeige
- + 2 Vakuumiergeschwindigkeiten und eine Sofortversiegelungsfunktion
- + Extra dicke Siegelnaht von 2,5 mm
- + Inkl. Starterpaket mit Rollen, Folien und Vakuumschlauch

Spezifikationen

Artikel-Nr.:	922.20
Farbe:	silber
Vermögen:	130 Watt
Gewicht:	2,3 g
Dimensionen:	40 x 11 x 19 cm (B x H x T)
EAN Code:	7611210922209

TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Solis Vac Prestige 575	
SEHR GUT	92,9 %
Im Test: 16 Vakuumierer Testurteile: 6x sehr gut, 10x gut www.etm-testmagazin.de	Halt 05/2019

So smart, so Solis.