

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Bis zu 8x länger frische Lebensmittel
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten



Mit innovativer
CASO Food Manager App

- + Kostenlose App
- + Einfache Verwaltung
- + Mit Erinnerungsfunktion
- + Schnelle Vorratskontrolle
- + **SAVE FOOD** - weniger Lebensmitteln wegwerfen



SOUS VIDE – TREND AUS DER STERNEKÜCHE
Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel garen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft.



Produktdaten

Art. Nr.	1417
EAN	4038437014174
Maße (BxHxT)	320 x 175 x 355 mm
Gewicht	ca. 8,4 kg
Pumpe	Ca. 70 Ltr. / min.
Leistung	280 Watt
Spannung	220-240V, 50Hz
VPE	1
Prüfzeichen	GS, CE

KAMMERVAKUUMIERER

VacuChef 40

- + **Kompakter Kammervakuumierer, ideal zum Frischhalten und Marinieren**
- + Kammergröße [BxHxT]: 260 x 45 x 260 mm (ca. 3 Liter)
- + **Starke Profi-Vakuumpumpe: 70 Liter/Minute**
- + Nahezu 100% Vakuum
- + **Doppelte Schweißnaht für Beutel bis 25 cm Breite**
- + Mit integriertem Beutelklemmbügel für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer
- + **Vielseitige Funktionen:**
 - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln mit individuellen Einstellungen für harte und weiche, sowie trockene und feuchte Lebensmittel
 - Manuelles Versiegeln
- + Automatisches Marinieren im Vakuumbbeutel
- + Auch für das Vakuumieren von Frischebehältern geeignet (notwendiger Vakuumschlauch im Lieferumfang enthalten)
- + Praktische Prozess-Anzeige
- + **Hochwertige Verarbeitung: Gehäuse aus Edelstahl und Glasdeckel aus Temperedglas**
- + Vakuumieren auch außerhalb des Gerätes mit Strukturbeuteln möglich
- + **Einfache, intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld**
- + Zubehör im Lieferumfang:
 - 20 Vakuumbbeutel 25 x 28 cm
 - 1 Vakuumschlauch für Frischebehälter