



Frisch
bleibt
frisch!

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



Produktdaten	
Art. Nr.	1385
EAN	4038437013856
Maße (BxHxT)	380 x 88 x 178 mm
Gewicht	1,9 kg
Pumpe	Ca. 15 Ltr. /min.
Leistung	130 Watt
Spannung	220 - 240 V; 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	2

VAKUUMIERSYSTEM

GourmetVAC 280

- + Sicher Vakuumieren mit doppelter Schweißnaht
- + Schweißnaht bei max. 30 cm bei beliebiger Länge, ideal für Fisch und Fleisch
- + Funktionales, flaches Design für sehr ruhiges Arbeiten
- + **Einfach zu reinigen dank herausnehmbarer Vakuumkammer**
- + **Regulierbare, stufenlose Vakuumstärke SVS: ideal für empfindliche Lebensmittel**
- + Kolbenpumpe (15L/min) und kraftvoller Motor
- + **Patentierter Verschlussgriff für einfaches Verschließen**
- + **Regulierbare Schweißzeit: ideal für feuchte oder marinierte Lebensmittel**
- + Praktischer Rollen-Cutter
- + Vielseitige Funktionen: manuelles Verschweißen, automatisches Vakuumieren und Schweißen
- + Inkl. Behälterfunktion für Nutzung mit CASO-Vakuumbehältern
- + Inkl. 10 Beutel 20 x 30 cm



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

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