

VC9

Vakuümierer



Art.Nr.	1339
EAN	40 38437 01339 9
Maße (BxHxT)	370 x 75 x 145 mm
Gewicht	1,2 kg
Spannung	230 V / 50 Hz
Leistung	90 Watt
Pumpleistung	ca. 9 Ltr. /min.
Prüfzeichen	GS
VPE	2
Vertriebssystem*	Premium



ETN TESTMAGAZIN · URTEIL	
Caso VC9	
GUT	88,8 %
Im Test: 9 Vakuümierer Testurteile: 2x sehr gut, 7x gut	
Heft 08/2014	



Produkteigenschaften

- Vollautomatisches Vakuümersystem zum Vakuürieren Ihrer Lebensmittel
- Ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst
- Schweißnaht bei max. 30 cm beliebiger Länge
- Vollautomatische Vakuürierung und Versiegelung
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Kompaktes Design, geringes Gewicht
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel

Frisch
bleibt
frisch!

- ✓ natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ länger frischer genießen
- ✓ gesünder Essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

*Bezug nur von CASO Premium Partnern mit gültigem selektivem Vertriebsvertrag



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 Geschmackstoffe bleiben so erhalten.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
fon 02932-547 66 0
fax 02932-547 66 77
www.caso-germany.de
info@caso-germany.de