



Frisch  
bleibt  
frisch!

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



Produktdaten

Art. Nr.	1384
EAN	4038437013849
Maße (BxHxT)	380 x 88 x 178 mm
Gewicht	1,8 kg
Pumpe	Ca. 9 Ltr. /min.
Leistung	120 Watt
Spannung	220 - 240 V; 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	2

VAKUUMIERSYSTEM

# GourmetVAC 180

- + **Sicher Vakuumieren mit doppelter Schweißnaht**
  - + Funktionales, flaches Design für sehr ruhiges Arbeiten
  - + **Schweißnaht bei max. 30 cm bei beliebiger Länge, ideal für Fisch und Fleisch**
  - + **Einfach zu reinigen dank herausnehmbarer Vakuumkammer**
  - + Vakuumregulierung: per Stoptaste regulieren Sie die Vakuumstärke
  - + Kolbenpumpe (9L/min) und kraftvoller Motor
  - + **Patentierter Verschlussgriff für einfaches Verschließen**
  - + Elektronische Temperaturüberwachung
  - + Vielseitige Funktionen: manuelles Verschweißen, automatisches Vakuumieren und Schweißen
- + 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.