

KDK911423M Vacuum Sealer Drawer



Cozinhar em vácuo para resultados profissionais perfeitos

A nossa Gaveta de Vácuo permite aplicar a técnica culinária de SousVide em casa, conservando na perfeição o sabor, a humidade e os nutrientes dos alimentos.



Resultados de alta qualidade garantidos - mesmo para refeições preparadas com antecedência

Prepare e sele os ingredientes a usar na sua refeição em vácuo, quando lhe convier. Garantimos que a frescura e o sabor serão perfeitamente preservados até ao momento da confeção.

Preserve o melhor sabor e textura dos seus alimentos

Preserve a humidade e valorize o aroma da infusão de ingredientes quando cozinha no forno em SousVide, com a Gaveta Vacuum Sealer para selar e armazenar alimentos.

Mais benefícios:

- A Vacuum Sealer ajuda a manter os alimentos frescos durante muito mais tempo
- Gaveta de vácuo inovadora para marinar em tempo record

Características:

Especificações técnicas:

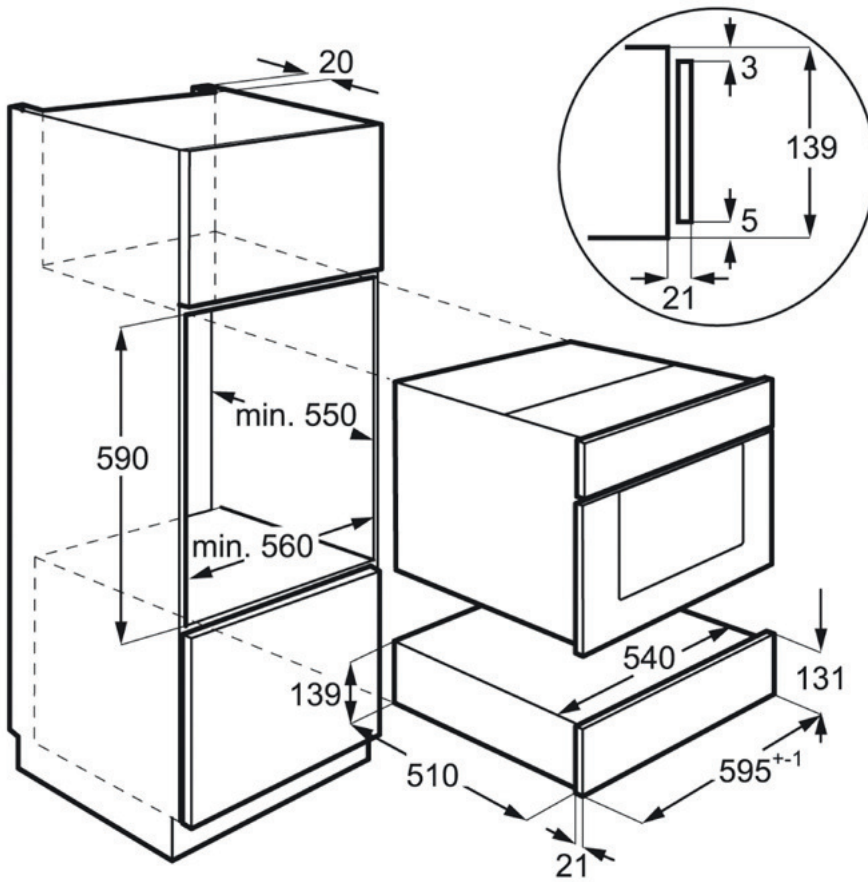
- Funções : Marinada / Infusão, Nível Máximo de Vácuo, Nível Médio de Vácuo, Nível Mínimo de Vácuo, Tempo de Selagem
- Usable chamber volume, l : 8
- Dimensões de encaixe da Gaveta de Vácuo : 141x560x550
- Dimensões da Gaveta de Vácuo : 72x408x276
- Dimensões da Gaveta de Vácuo_Dimensão Máxima dos Sacos : 350x250
- Vacuuming pump power, m3/h : 3
- Voltagem, V : 220/240
- Cor principal : Preto/Inox antidedadas
- Product Partner Code : All Open

Descrição do produto:

Gaveta para selar a vácuo integrável de 14 cm em inox: 3 níveis de vácuo, três configurações de selagem e função marinada, com a possibilidade de selagem por tempo ou por grau até 99,9%, controlo tátil, Cor: preto + inox Anti dedadas

KDK911423M Vacuum Sealer Drawer

PSGBDR160D363018



PSGBDR160D363006

