



Les bactéries et les champignons attaquent les aliments. Cela entraîne l'altération de beaucoup de nourriture fraîche, qui disparaît donc dans la poubelle. Ces bactéries et champignons vivent en présence d'oxygène. En retirant l'oxygène des produits frais, ils restent frais plus longtemps.

Slim line blanc

FSV100

FoodSaver retire 97% de tout l'oxygène des aliments. Cela permet de la maintenir jusqu'à 5 fois plus longtemps. Le système FoodSaver dispose à la fois de sacs et de boîtes fraîches. La congélation des aliments et leur conservation au réfrigérateur sont deux applications majeures. Le fil à la manière du sousvide (cuisson lente de la viande emballée sous vide, ce qui la rend très tendre) est également devenu une opération simple avec FoodSaver.

Les produits surgelés conditionnés par FoodSaver ne présentent pas de brûlure de congélation ni de déshydratation. Cela signifie que la qualité des aliments reste meilleure, qu'ils conservent leurs valeurs nutritives et que la quantité de déchets alimentaires est réduite.

- Un design élégant et compact
- Stockage vertical
- Verrouillage simple du couvercle
- Mise sous vide et scellage automatique avec 1 bouton
- Mode de scellage direct
- Fonction humide et sèche
- Disposition relative aux incrustations de rouleaux intégrés
- Connexion accessoire
- Comprend les sacs sous vide, la soudeuse manuelle externe et le rouleau
- Indicateur d'éclairage
- Amélioration de la capacité de vide : vide jusqu'à 15 fois de suite
- Dimensions compactes et position de stockage verticale

Code de l'article	FSV100
Matériel	Plastique
Dimensions	40,5 X 15,6 X 7 CM
Poids	2 kg
Consommation d'énergie	0,14 KWPH

EAN Code	5060569672440
Garantie	2 ans
Prix de détail recommandé	€89,-