



Les bactéries et les champignons attaquent les aliments. De ce fait, beaucoup d'aliments frais se dégradent et finissent à la poubelle (des millions de tonnes par an). Les bactéries et les moisissures vivent en présence d'oxygène. En retirant l'oxygène des produits frais, ils restent frais.

**FoodSaver
Profi Line
PLus**
FSV3190

La solution idéale pour la conservation des aliments. Conservez les aliments frais jusqu'à 5 fois plus longtemps. L'utilisation régulière du système de vide alimentaire vous permet d'économiser de l'argent en réduisant les déchets et en gardant vos aliments préférés plus longtemps au frais. Polyvalent pour toute une gamme d'aliments et facile à utiliser.

Un produit qui s'adapte à toutes les cuisines et qui est utilisé chaque jour pour conserver plus longtemps les aliments frais et organiser de manière optimale votre garde-manger, votre réfrigérateur et votre congélateur.

La conception esthétique et la facilité d'utilisation rendent ce produit unique. La durabilité, l'économie d'espace et la facilité de nettoyage sont également des caractéristiques importantes de ce FoodSaver.

- Une conception belle et robuste
- Verrouillage simple pour une utilisation d'une seule main
- Mise sous vide et scellage automatique avec 1 bouton
- 5 fonctions de vide : marinade, pulsation, humide, sec et sous vide
- Dispositif intégré d'incrustation et de coupe du rouleau
- Boutons de commande conviviaux
- Distance minimale par rapport à la bande de scellage pour une utilisation optimale des sacs
- Plateau d'égouttage amovible et lavable
- Comprend une soudeuse manuelle intégrée et un kit de démarrage (sacs sous vide et rouleau)
- Indicateurs de progrès
- Pour les aliments secs et humides

Code de l'article	FSV3190	EAN Code	5060569672365
Matériel	Plastique / acier inoxydable	Garantie	2 ans
Dimensions	43 X 16,5 X 13 CM	Prix de détail recommandé	€179,-
Poids	2,7 kg		
Consommation d'énergie	0,14 KWPH		