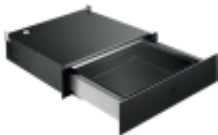


Link do produktu: <https://specjalista-24.pl/szuflada-do-pakowania-prozniowego-electrolux-kbv4t-natychmiastowa-wysylka-uzycj-kodu-kod-1000-p-3045.html>



Szuflada do pakowania próżniowego Electrolux KBV4T Natychmiastowa Wysyłka !!! Użyj kodu KOD 1000

Cena	9 299,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	KBV4T
Kod producenta	KBV4T

Opis produktu

Szuflada do pakowania próżniowego, która umożliwia gotowanie metodą SousVide i tworzenie kulinarnych arcydzieł. Rozwiń swoją kulinarną kreatywność.

Zamknij smak w opakowaniu próżniowym

Szuflada próżniowa serii 900 pozwoli Ci uwolnić Twoją kreatywność i wykorzystać metodę SousVide w domu. Nasza pakowarka próżniowa jest łatwa w użyciu i przystosowana do użycia wszystkich standardowych woreczków do pakowania próżniowego dostępnych na rynku.

Wydobądź pełnię smaku, gotując metodą SousVide

Rozwiń swoją kulinarną kreatywność i „zamknij” smak używając szuflady próżniowej. Zapakowane próżniowo, a następnie ugotowane metodą SousVide dania zatrzymują wilgotność i uzyskują pełnię smaku. Przy tym zachowują konsystencję i składniki odżywcze.

Sposób na szybkie marynowanie

Dzięki szufladzie próżniowej nie musisz już czekać godzinami, aż zamarynują się składniki przyrządzanych potraw. Nasza pakowarka próżniowa pozwala zamarynować składniki w czasie poniżej dziesięciu minut. Wciska ona marynatę w mięso, dzięki czemu smak przyrządzonej potrawy jest intensywniejszy.

Pakowanie próżniowe – sposób na zachowanie świeżości

Zachowaj na dłużej świeżość produktów, używając szuflady do pakowania próżniowego. Dzięki usunięciu całego powietrza, zapakowane w woreczkach produkty pozostają nawet trzykrotnie dłużej świeże niż te przechowywane tradycyjnie. To oznacza mniejsze marnotrawstwo żywności i ograniczenie mrożenia produktów.

Zapakuj próżniowo, zastosuj metodę SousVide i zachwyć smakiem

Gotuj jak szef kuchni metodą SousVide, korzystając z szuflady do pakowania próżniowego. Pozwala ona poddawać precyzyjnej obróbce termicznej takie potrawy, jak steki, aby uzyskać miękką i delikatną konsystencję mięsa. Składniki nie będą wysychać,

a ich smak zyska na intensywności.

Zachowaj najlepsze właściwości składników, zamykając je próżniowo w szklanych słoikach

Zachowaj najlepsze właściwości składników, zamykając je próżniowo w tych wygodnych szklanych słoikach – po prostu umieść je w szufladzie do pakowania próżniowego i wybierz maksymalne podciśnienie. W ten sposób możesz pakować produkty w słoiki jak w plastikowe torebki.

Dane techniczne

Dane techniczne

Wydajność

- **Pojemność [l]:** 8

Instalacja

- **Wymiary w zabudowie (W x S x G) [mm]:** 139x560x550
- **Wymiary (wys. x szer. x gł.) [mm]:** 72x408x276
- **Maks. wymiary woreczka [mm]:** 350x250
- **Waga netto [kg]:** 35

Inne

- **Etykieta PNC:** 947 727 453
- **Moc pompy próżniowej [m3/h]:** 3
- **Napięcie [V]:** 220/240
- **Kod produktu (PNC):** 947 727 453
- **Kod EAN:** 7332543660216