





Funktioner vakuumlåda

Professional Plus & Nostalgie

Funktion	Beskrivning
	Vakuum i behållare De hårda behållarna gör det möjligt att generera ett högt vakuumtryck även för livsmedel som är känsliga för att krossas.
	Vakuum i påsar Denna metod är användbar för livsmedel, och även vätskor, som inte är känsliga för att krossas.
	Chef Sous Vide Exklusiva funktioner för marinering, kalla infusioner och vakuumberedning.
	Påsförslutning Garanterar en perfekt förslutning av de vakuumfyllda påsarna.