

RÉFÉRENCE : D0331L



SOUDEUSE DE FEUILLES SOUS-VIDE

Référence: D0331L

- Evitez les déchets alimentaires et conservez les aliments considérablement plus longtemps, avec une préservation meilleure du goût, des nutriments et du fraîcheur
- Pour garder en soudure des légumes, du poisson, de la viande e.a. dans le réfrigérateur ou congélateur
- Aussi parfait pour une utilisation dans sous-vide: les sacs conviennent à la cuisson, au lave-vaisselle, au micro-ondes et au congélateur
- Avec fonctionnement automatique et manuel pour un contrôle précis
- Temps de soudure modulable pour ingrédients secs, humides ou liquides
- Pression réglable pour aliments délicats
- Espace intégré pour rouleaux et lame pour couper votre sachet sur mesure
- Pression : -0,9 bar - Vitesse : 20 l/min.
- Double soudure de 2 x 2,5 mm pour une étanchéité optimale
- Avec rouleau 28 cm x 5 m
- Kit de marinade gratuit constitué d'un récipient et d'un tuyau souple
- Marinez en seulement 15 minutes
- Récipient de 1400 ml pour aliments secs, délicats ou liquides, en matière résistant au congélateur et au lave-vaisselle
- Poignée pour utilisation simplifiée
- Rangement du cordon