Conserve la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps

Système d'emballage sous vide VS1190X

Nouveau dès automne 2019



31.5 cm

Compact & easy to use



Caractéristiques produits	Avantages
Commande de mise sous vide et scellage automatiques de sachets de max. 21 cm de large et accessoires	Easy to use: facilité d'utilisation pour une emploi fréquent. Les sachets conservent les aliments jusqu'à 5x plus longtemps.
Design compact: 31.5 cm de large. Système d'alignement des sachets.	Convient à toutes les cuisines. Pour garantir une étanchéité parfaite.
Connecteur pour accessoires. Bac de récupération des liquides amovible	Pour boîtes et accessoires (en option). Nettoyage facile et rapide.
Convient aux boîtes: pour la maison ou pour emporter son lunch au bureau	Conservent la fraîcheur jusqu'à 2x plus longtemps au réfrigérateur et au congélateur

Accessoires inclus/kit de démarrage:

1 rouleau de sachets à 20 cm x 6.7 m
5 sachets refermables de 950 ml
1 connecteur pour accessoires



Art. B02120

KOENIG Cuiseur sous vide

KOENIG



No. d'article:	VS1190X	**Couleur:**	Chrome
Code EAN:	5060569670859	**Dim. produit (L/H/P):**	31.5x11x15 cm
Unité de vente:	2 pièces	**Dim. emball. (L/H/P):**	36x17.5x18 cm
Poids prod.(net)/cordon:	1.45kg/90cm	**Emballage:**	Carton
Puissance:	90 W	**Prix recom.:**	CHF 119.- (+0.60 TAR)

www.foodsaver.ch

TAVORA BRANDS

TAVORA Brands AG • Sihlbruggstrasse 107 • CH-6340 Baar

Tel : +41 (0)41 766 72 10 • www.tavora.ch • Mail info@tavora.ch

FoodSaver

Accessoires en option



FSB4802-I Sachets



FFC002X (475 ml)



FFC003X (700 ml)



FFC005X (1.2 L)



FFC008X (1.8 L)



FFC010X (2.3 L)



FVB015X Sac referm.



FVB003X Sac.humide



FVB002X Micro-ondes



FSC003-I Boîtes



FSFSMA0050-050
Boîte à marinade



FSFSBS0024-050
Bouchons sous vide