caso DESIGN

VAKUUMIEREN

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Bis zu 8x länger frische Lebensmittel
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten











Produktdaten	
Art. Nr.	1417
EAN	4038437014174
Maße (BxHxT)	320 x 175 x 355 mm
Gewicht	ca. 8,4 kg
Pumpe	Ca. 70 Ltr. / min.
Leistung	280 Watt
Spannung	220-240V, 50Hz
VPE	1
Prüfzeichen	GS, CE
UVP	329,99 €

Mit innovativer CASO Food Manager App



- + **Kostenlose App**
- + **Einfache Verwaltung**
- + **Mit Erinnerungsfunktion**
- + **Schnelle Vorratskontrolle**
- + **SAVE FOOD - weniger Lebensmitteln wegwerfen**

SOUS VIDE – TREND AUS DER STERNEKÜCHE
Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel garen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft.

caso DESIGN SOUS VIDE VAKUUM GAREN



KAMMERVAKUMMIERER

VacuChef 40

- + **Kompakter Kammervakuumierer, ideal zum Frischhalten und Marinieren**
- + Kammergröße [BxHxT]: 260 x 45 x 260 mm (ca. 3 Liter)
- + **Starke Profi-Vakuumpumpe: 70 Liter/Minute**
- + Nahezu 100% Vakuum
- + **Doppelte Schweißnaht für Beutel bis 25 cm Breite**
- + Mit integriertem Beutelklemmbügel für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer
- + **Vielseitige Funktionen:**
  - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln mit individuellen Einstellungen für harte und weiche, sowie trockene und feuchte Lebensmittel
  - Manuelles Versiegeln
  - Automatisches Marinieren im Vakuumbeutel
  - Auch für das Vakuumieren von Frischebehältern geeignet (notwendiger Vakuumschlauch im Lieferumfang enthalten)
- + Praktische Prozess-Anzeige
- + **Hochwertige Verarbeitung: Gehäuse aus Edelstahl und Glasdeckel aus Temperglas**
- + Vakuumieren auch außerhalb des Gerätes mit Strukturbeuteln möglich
- + **Einfache, intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld**
- + Zubehör im Lieferumfang:
  - 20 Vakuumbeutel 25 x 28 cm
  - 1 Vakuumschlauch für Frischebehälter

Stand: 03.02.2021
1417.3.0

Braukmann GmbH, Raiffeisenstraße 9, 59757 Arnsberg, fon +49 (0) 29 32.547 66 0, fax +49 (0) 29 32.547 66 77, info@caso-design.de, www.caso-design.de