Caso Design

MISE SOUS-VIDE

Une méthode de conservation naturelle, sans avoir recours à des additifs

Les aliments restent plus frais jusqu'à 8 fois plus longtemps











Avec l'application CASO Food Manager innovante



+ Application gratuite
+ Gestion facile
+ Avec fonction de rappel
+ Contrôle rapide des stocks
+ SAVE FOOD - Moins de gaspillage d'aliments

SOUS VIDE -
LA TENDANCE DES CUISINES ETOILEES

Pour faire mijoter la viande, le poisson ou les légumes dans des sachets sous-vide. L'avantage : les aliments marinent dans leur jus et deviennent particulièrement



Caractéristiques produit

Réf. art.	1417
EAN	4038437014174
Dimensions (lxHxP)	320 x 175 x 355 mm
Poids	env. 8,4 kg
Pompe Puissance	Env. 70 litres / min. 280 Watts
Tension d'alimentation	220-240 V, 50 Hz
Unités par emballage	1
Certification	GS, CE
PU	329,99 €

APPAREIL DE MISE SOUS-VIDE

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

VacuChef 40

+ **Appareil de mise sous-vide compact, idéal pour conserver la fraîcheur et faire mariner**

+ Dimensions du compartiment [lxhxp] : 260 x 45 x 260 mm (env. 3 Litres)

+ **Pompe de vide professionnelle puissante : 70 Litres/minute**

Caso Design 1

MISE SOUS-VIDE 1

VacuChef 40 2

- Réglages individuels pour les aliments durs et mous, ainsi que pour les aliments secs et humides
- Scellage manuel
- Marinade automatique dans un sac sous-vide
- Convient également pour mettre des récipients fraîcheur sous-vide (tuyau de vide nécessaire fourni à la livraison)

+ Affichage du processus pratique

+ Finition de qualité : boîtier en acier inoxydable et couvercle en verre trempé

+ Mise sous-vide possible également en-dehors de l'appareil avec des sachets

+ Utilisation intuitive grâce au panneau de commande tactile

+ Accessoires dans le contenu de la livraison :

- 20 sachets sous-vide 25 x 28 cm
- 1 tuyau de vide pour les récipients fraîcheur