Design Caso

SOTTOVUOTO

Conservare in modo naturale senza conservanti
Alimenti freschi fino a 8 volte più a lungo
Mangiare in modo più sano – le vitamine e i minerali si











Con l'innovativa app CASO Food Manager



+ App gratuita
+ Gestione semplice
+ Con funzione di promemoria
+ Rapido controllo delle scorte
+ SAVE FOOD – minori sprechi di alimenti

SOTTOVUOTO – TENDENZA DALLA CUCINA STELLATA

È possibile cuocere carne, pesce o verdure nel sacchetto per cottura sottovuoto. Il vantaggio: gli alimenti si cuociono nel loro succo e diventano particolarmente teneri e

CASO DESIGN SOUS VIDE VAKUUM GAREN



Dati del prodotto

Codice articolo	1417
EAN	4038437014174
Dimensioni (LxAxP)	320 x 175 x 355 mm
Peso	circa 8,4 kg
Pompa	circa 70 l / min.
Potenza	280 watt
Tensione	220-240 V, 50 Hz
Unità di confezionamento	1
Marchio di controllo	GS, CE
Prezzo di vendita non vincolante	329,99€

MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA

Braukmann GmbH, Raiffeisenstraße 9, 59757 Arnsberg, telefono +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

+ **Compatta macchina sottovuoto a campana, perfetta per mantenere la freschezza e marinare**
+ Dimensioni della camera [LxAxP]: 260 x 45 x 260 mm (3 litri circa)
+ **Potente pompa da vuoto professionale: 70 litri/minuto**

Design Caso	1
SOTTOVUOTO	1
VacuChef 40	2

- Impostazioni individuali per gli alimenti duri e teneri, secchi e umidi
- Sigillatura manuale
- Marinatura automatica nel sacchetto sottovuoto
- Adatta anche a creare l'effetto sottovuoto nei contenitori per alimenti freschi (il tubo flessibile per il vuoto necessario è compreso in dotazione)

+ Pratica visualizzazione del processo
+ Lavorazione pregiata: alloggiamento in acciaio inossidabile e coperchi in vetro temperato
+ Possibilità di creare l'effetto sottovuoto anche al di fuori dell'apparecchio con i sacchetti strutturati
+ Comando intuitivo e semplice grazie al pannello di comando tattile
+ Accessori in dotazione:
- 20 sacchetti sottovuoto 25 x 28 cm
- 1 tubo flessibile per il vuoto per i contenitori per gli alimenti freschi