

VC 150

Vakuumierer



Produkteigenschaften

- vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- **doppelte Schweißnaht**
- **Gehäuse mit wertiger Edelstahlfront**
- **Einstellung der Schweißzeit / feucht und trocken**
Die regulierbare Schweißzeit ist die optimale Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel - besonders für Sous-Vide-Garen geeignet.
- Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe - Ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst
- Rollenbreite max. 30 cm bei beliebiger Länge
- Herausnehmbare Vakuumkammer
- Vakuumregulierung per Stoptaste: perfekt für empfindliche Ware
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Erweiterbar mit Universaldeckel zum Vakuumieren von Behältern
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel
- Inkl. Vakuumierschlauch für Behälter

- ✓ **natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe**
- ✓ **länger frischer genießen**
- ✓ **gesünder Essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten**

Frisch
bleibt
frisch!



Art. Nr.	1382
EAN	40 38437 01382 5
Maße (B x H x T)	385 x 90 x 170 mm
Gewicht	1,8 kg
Spannung	230 V / 50 Hz
Leistung	120 Watt
Prüfzeichen	CE, GS
VPE	2
Liefertermin	Januar 2015
Vertriebssystem*	Premium

*Bezug nur von CASO Premium Partnern mit gültigem selektiven Vertriebsvertrag



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
fon 02932-547 66 0
fax 02932-547 66 77
www.caso-germany.de
info@caso-germany.de