

Vakuumförpackare Slim

Liten & effektiv



Förläng din mats hållbarhet med upp till fem gånger

Champions vakuumförpackare förlänger matens hållbarhet upp till fem gånger, skyddar mot frysskador och marinerar kött snabbt. Den är också ett perfekt val om du ska vakuumförpacka för Sous Vide-tillagning. Vakuumförpackaren levereras med fem vakuumpåsar, en rullpåse samt en slang för koppling till t.ex. vakuumbehållare. Den slimmade designen gör att den får plats i kökslådan, och en magnet möjliggör upphängning på till exempel kylskåpet.

- ✓ Effekt: 90W
- ✓ VAC/Tätningstid: 7 ~ 15 sekunder
- ✓ Vakuumeffekt: 375mmHg / 50kpa
- ✓ Förseglingsstemperatur: 100-120C°
- ✓ Ljudnivå: Maximalt 70dB
- ✓ Avtagbar kabel, magnet för upphängning
- ✓ Inkluderat: 5 st. vakuumpåsar (20x25cm)
- ✓ Påsar: Maxbredd 30cm

Art.nr	EAN	Antal frp.
CHVF110	7391091858155	12st

