Vakuumförpackare



Swedish brand

Förläng matens hållbarhet





Perfekt för tillagning med Sous Vide

Champions vakuumförpackare förlänger matens hållbarhet upp till fem gånger, skyddar mot frysskador och marinerar kött snabbt och effektivt. 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.

Art.nr	EAN	Antal frp.
CHVF210	7391091852306	4st
CHVF210-RULL	7391091852320	20st
CHVF210-50P	7391091852313	20st

- ✓ Effekt: 110W
- ✓ VAC/Tätningstid: 10 ~ 20 sekunder
- ✓ Vakuumeffekt: -0,8 bar
- ✓ 5 st. vakuumpåsar, 1 st. rullpåse, 1 st. slang ingår
- ✓ Påsar: Maxbredd 28cm
- ✓ Mått LxBxH: 360x150x78mm
- ✓ Nettovikt: 1,4kg
- ✓ Färg: Svart/silver

www.champion.se

Order Nordic AB
Makadamgatan 14, 254 64 Helsingborg
Tel: 042 - 25 23 00
www.order.se
order@order.se

CHAMPION