



Halten Sie Ihre Lebensmittel länger frisch und genießbar ohne Aromaverlust

Schnelle Luftabsaugung kombiniert mit einer noch stärkeren Dichtung, damit jedes Mal großartig schmeckende Speisen erzeugt werden können. Erweiterte Funktionalitäten und einzigartiges Design für einen reibungslosen und schnellen Betrieb.

Produktvorteile & Ausstattung

Stärkere Versiegelung

Eine doppelte Versiegelung unabhängig von der Größe und Art der Lebensmittel. Dank der doppelten Versiegelung wird sogar eine starke, zuverlässige Versiegelung beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit flüssiger Konsistenz erzeugt.

Sous-vide-Geschmacksgarantie

Bewahren Sie den Geschmack und die Zartheit Ihrer Lebensmittel noch optimaler mit dem perfekten Vakuumierbeutel. Reduzieren Sie den Wasserverlust von Lebensmitteln um bis zu 40 %*, was zu einem besseren Geschmack und einer besseren Struktur beim Sous-Vide-Garen führt.

*Interner Prüfbericht für Sous-Vide-Garen. Das Ergebnis kann

Intelligentes Design für den Alltag

Integrierter Handgriff für einen reibungslosen Betrieb und einfachen Zugang zu den Beuteln. Alles, was Sie brauchen, ist bereits im Lieferumfang enthalten: Rollenspeicher und Cutter beschleunigen die Herstellung des Beutels, sodass Ihr Essen im Handumdrehen fertig ist.

Kontinuierlich hohe Leistung ohne Überhitzung

Keine Pausen zwischen den Versiegelungen nötig – der Gourmet Vacuum Sealer ist in der Lage, bis zu 100 Zyklen lang zu versiegeln, ohne dass es zu Überhitzung oder Leistungsverlusten kommt.*

*Interner Testbericht. Bei Verwendung mit trockenen Lebensmitteln/Trockenfunktion.

Verbesserte Funktionalitäten

Erweitern Sie den Einsatz des Gourmet-Vakuumierers mit dem mitgelieferten Zubehörschlauch und vakuumieren Sie jetzt auch Lebensmittelbehälter.* Nicht im Lieferumfang enthalten. Lebensmittelbehälter können separat gekauft werden.

Technische Daten

EAN-Nummer 7319599037742

PNC 9009232993

UVP 159.99