

**Vakuumieren Sie Ihre Zutaten zum SousVide-Garen mit der Vakuumierschublade**

Genießen Sie mehr Freiheit und Kreativität in der Küche mit der innovativen Vakuumier-Technologie zum SousVide-Garen.

VAC140PLV Profi Vakuumierschublade

Produkteigenschaften**Sie und die ProfiLine verdienen den besten Service**

Hinter dem Namen ProfiLine stehen hochwertige Geräte, welche von der anspruchsvollen Gastronomie inspiriert wurden und Sie auf professionellem Niveau kochen lassen. Zudem profitieren Sie vom besten Service.

Die Marinierfunktion dieser Vakuumierschublade mariniert Ihre Speisen in nur zehn Minuten

Sorgen Sie in kürzester Zeit für intensive Aromen. Jetzt müssen Sie nicht mehr stundenlang traditionell marinieren. Legen Sie einfach Ihre Lebensmittel und Gewürze in den Vakuumierer, schliessen Sie den Deckel und drücken Sie die Marinier-Taste.

Konservieren Sie Ihre Speisen mit der Vakuumierschublade mühelos in Einmachgläsern

Konservieren Sie Ihre köstlichen Speisen in Einmachgläsern in der Vakuumierschublade. Einfach das Glas in die Schublade stellen und die höchste Vakuumier-Stufe auswählen.

Die ideale Ergänzung für Ihre Kompaktgeräte: die Vakuumierschublade

Die Vakuumierschublade ist die ideale Ergänzung für Ihre Einbau Compact 45 Geräte. Natürlich macht Sie sich auch als Einzelgerät gut in Ihrer Küche.

Vakuumkammersystem für eine optimale Konservierung Ihrer Lebensmittel.

Professionelles Vakuumkammersystem zum Vakuumieren von Lebensmitteln, um diese bis zu 3 mal länger haltbar zu machen.

- Vollintegrierte Vakuumierschublade
- 4 Programme
- Touch-Bedienung
- LED-White-Display
- Schublade grifflos Push- / Pull-System
- 4 Vakuumierstufen
- 3 Verschweisszeitoptionen
- Exklusive Marinierfunktion
- Anschluss für externes Vakuumieren
- Teleskop-Vollauszug
- Vakuumieren
- Marinieren
- Verschiessen von Gläsern
- Wiederverschiessen von Beuteln
- Platte zur Volumenverkleinerung
- Anschlussnippel für externes Vakuumieren
- 1 Set SousVide Vakuumierbeutel

