

Appareil de mise sous vide **VACUUM PLUS**



Appareil de mise **sous vide** des aliments

Idéal pour des plats destinés à la cuisson
basse température.

La cuisson sous vide en basse température permet :

- **d'allonger les temps de conservation au réfrigérateur**
- **d'optimiser les résultats culinaires (rendu moelleux, échange des saveurs)**

Appareil de mise sous vide

VACUUM PLUS



Coloris / Code article	
Référence	VACUUM PLUS
Code	40695
Code EAN	8007842 406955

Attitude	
Présentation	VACUUM PLUS
Type	Sous-vide
Coloris	Silver
Accessoires fournis	Sacs plastiques résistants à 120°
Dimensions L x P x H (mm)	390x140x100
Fonctionnement	
Puissance absorbée (W)	300
Cordon électrique et prise fournis	●

références SAV des sachets pour le vacuum plus :

C00193428 VACUUM BAGS 20X30CM (50 PCS)

C00193430 VACUUM BAGS 30X40CM (50 PCS)