A6-1-6AG



Ontdek de ware smaak van eten
Snelle luchtafvoer in combinatie met een nog sterkere afdichting, voor heerlijk smakend eten, elke keer weer. Verbeterde functionaliteit en een uniek ontwerp voor een vlotte en snelle werking.

Gourmet Vacuümmachine, rol vacuümzakken, verbindingsslag

Voordelen en specificaties



Goed afgesloten dankzij dubbele dichting
Creëer de ideale vacuümzak met de nieuwe voorgeprogrammeerde instellingen voor vochtig of droog voedsel, pas de afdichtingstijd aan om een dubbele afdichting te creëren. Zo wordt de zak goed afgesloten en blijft je voedsel optimaal beschermd.



Vermindering van het verlies van water in voedsel tot wel 40%
Bewaar de smaak en malsheid van je voedsel nog beter met de perfecte vacuümverzegelde zak. Verminder het waterverlies tot 40%*, wat resulteert in een betere smaak en structuur voor sous-vide koken.

*Intern testrapport voor sous-vide koken. Het resultaat kan variëren naargelang het voedsel en de temperatuur.



Slim ontwerp voor het dagelijks leven
Geïntegreerde handgreep voor een soepele bediening en makkelijke toegang tot de zakken. Alles wat je nodig hebt, zit al bij de machine: de rolhouder en de snijder zorgen ervoor dat je je zakken sneller kunt klaarmaken, zodat je eten in een mum van tijd klaar is.



Continu goede prestaties zonder oververhitting
Geen pauzes voor lang inpakken nodig – de Gourmet Vacuüm Sealer kan tot 100 cycli lang doorwerken zonder oververhitting of prestatieverlies.*

*Intern testrapport. Bij gebruik met droog voedsel / de droge functie.



Slang om voedselcontainers vacuüm te trekken bijgeleverd
Breid het gebruik van de Gourmet Vacuüm Sealer uit met de bijgeleverde accessoireslang en zuig nu ook voedselcontainers vacuüm.*

Niet in de doos inbegrepen. Voedselcontainers zijn afzonderlijk verkrijgbaar.

A6-1-6AG

Technische specificaties

EAN-code	7319599037742