

# Vakuumiergerät VC 10 von Caso



Vollautomatischer Vakuumierer / Vakuumiersystem.

Vakuumiert bleiben Ihre Lebensmittel bis zu 8x länger frisch und das ganz natürlich ohne Konservierungsstoffe - Starten Sie die Frischeoffensive ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst, Essen Sie gesünder - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, auch ideal für Sous Vide „unter Vakuum“ garen - kochen Sie wie ein Gourmet Koch - Tiefgekühlte Lebensmittel werden vor Gefrierbrand und Aromaverlust geschützt. Kompaktes Design, geringes Gewicht, variable Vakuumstärke durch Vakuum-Stop-Taste, separate Schweißfunktion, elektronische Temperaturüberwachung, Rollenbreite max. 30 cm beliebiger Länge, inkl. 10 reißfester Profi-Folienbeutel (mikrowellengeeignet, Sous vide geeignet und kochfest), auch als Folienschweißgerät einsetzbar. Nutzen Sie Angebote aus und portionieren und vakuumieren Sie z.B. frisches Fleisch oder Obst und sparen Sie somit bares Geld und Zubereitungszeit ein. Ihre Lebensmittel werden mit einer Vakuumleistung von ca. 90% bei -0,8 bar sicher vakuumiert.

Inhalt: 1 Vakuumiergerät, 1 Gummidichtung, 1 Vakuumerschlauch,

1 Anleitungsheft

**VAKUUMIERBEUTEL NICHT ENTHALTEN!**