

DÉTAILS TECHNIQUES DU PRODUIT

AddLiving Appareil de mise sous vide V200

Numéro d'article: 58503 | Fabricant: AddLiving



DESCRIPTION DU PRODUIT

AddLiving V200 Machine sous vide All-in-One avec protection contre la surchauffe et sachets sous vide

Le AddLiving V200 est la solution idéale pour conserver vos aliments plus longtemps. Grâce à sa technologie de mise sous vide performante, il scelle hermétiquement vos aliments à l'air, aux arômes et à l'eau, prolongeant ainsi leur durée de conservation tout en préservant leur saveur.

Sa fonction « Soft » est particulièrement pratique pour les aliments humides et délicats. Le grand cutter intégré permet de découper les sachets sous vide à la taille souhaitée ou de les ouvrir facilement. Son design élégant et son câble d'alimentation amovible garantissent un rangement compact dans votre cuisine.

De plus, l'appareil dispose d'un raccord pour tuyau, permettant également de mettre sous vide des bouteilles et des récipients. Une protection contre la surchauffe et le débordement assure une utilisation en toute sécurité.

Contenu du colis :

Machine sous vide V200

Mode d'emploi

5 sachets sous vide (20 x 30 cm)

Tuyau de mise sous vide.

Compatible avec les sachets et rouleaux sous vide suivants :
058507, 058508, 058509, 058510, 058526, 058527, 058528

SPÉCIFICATIONS

TAILLE DE LOT

1

EAN

4030152953479

LIEN DU FABRICANT

<https://www.addliving.com/addliving-v200-vakuumierer-all-in-one-vakuumiergeraet-ueberhitzungsschutz-vakuumbbeuteln/a-51029838>

DURÉE DE LA GARANTIE

24

NUMÉRO DE FOURNISSEUR

3201