

DÉTAILS TECHNIQUES DU PRODUIT

AddLiving Appareil de mise sous vide V300

Numéro d'article: 58505 | Fabricant: AddLiving



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le AddLiving V300 est la solution idéale pour conserver vos aliments plus longtemps. Grâce à sa scellage hermétique à l'air, aux arômes et à l'eau, il protège efficacement vos aliments des influences extérieures. Sa fonction spéciale « Soft » est parfaite pour les aliments fragiles et humides, tandis que le mode « Fruits/Légumes » préserve la fraîcheur et les nutriments des produits frais.

L'outil de découpe intégré permet de couper et d'ouvrir facilement les sachets sous vide avec précision. Son panneau tactile intuitif simplifie son utilisation et la soudure automatique du film évite d'avoir à ouvrir manuellement l'appareil.

Grâce à son câble d'alimentation amovible et son raccord pour tuyau, le V300 offre une grande flexibilité et permet également la mise sous vide des bouteilles et des récipients. La protection contre la surchauffe et le débordement garantit une utilisation en toute sécurité.

Contenu du colis :

Machine sous vide V300
5 sachets sous vide (20 x 30 cm)
Tuyau de mise sous vide
Mode d'emploi

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



SPÉCIFICATIONS

EAN

4030152953493

TAILLE DE LOT

1

LIEN DU FABRICANT

<https://www.addliving.com/addliving-v300-vakuumierer-all-in-one-vakuumiergeraet-ueberhitzungsschutz-vakuumbueteln/a-51029839>

NUMÉRO DE FOURNISSEUR

3202

DURÉE DE LA GARANTIE

24