Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

Profi Line RVS FoodSaver



Categorie: Vacuümtoestellen
Merk: FoodSaver
Model: FSV005

5 011773 058070

179,99€

OMSCHRIJVING

Vacumeren wint aan terrein, FoodSaver speelt daarop in met functioneel, maar zeker stijlvol design. De Profi Line is luxe uitgevoerd, met tal van functies.

Het toestel is naast een automatische vacumeer en sealcyclus ook uitgerust met een handmatige sealfunctie. Zo kun je eenvoudig zakken maken van een rol, of het vacumeerproces tijdig stoppen. De pulsefunctie zorgt ervoor dat je supersnel kunt marineren! In enkele minuten in plaats van uren marineer je vlees, vis of groenten.

Optimaal vacuüm

De diversiteit aan functies zorgen voor een optimaal vacuüm. Zo kun je de snelheid bepalen waarmee de lucht uit de zak wordt gezogen, de breedte van de sealnaad, vacumeren van voorraadbussen, automatisch vacuüm-/ sealproces, handmatige seal functie en een puls functie. Hiermee marineer je in 20 minuten vlees, vis en groenten.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

Geen sta-in-de-weg!

Je kunt het toestel heel eenvoudig opbergen zonder dat het veel plek in beslag neemt. Vergrendel het deksel in de opbergstand en plaats de Profi Line op zijn achterzijde.

Altijd een rol bij de hand

Doordat je de folierol kunt opbergen in het toestel heb je deze altijd bij de hand. Ideaal is het snijmechanisme waarmee je de gewenste hoeveelheid direct kunt afsnijden.

SPECIFICATIE

Functies		Fysieke kenmerken	
Marineerfunctie	✅	Met vacuümslang	✅