Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

Elite All-in-One Liquid+™ vacuümsealer FoodSaver



Categorie: Vacuümtoestellen
Merk: FoodSaver
Model: FSV5190

5 060569 674437

299,00€

OMSCHRIJVING

Houd voedsel tot 5x langer* vers en vacuümeer als nooit tevoren met de FoodSaver Elite All-in-One Liquid+™! Gebruik uw FoodSaver vacuümsealer voor het eerst om vloeistoffen zoals soepen, sauzen en salsa's** te sealen, naast eiwitten, groenten en fruit en voorraadproducten. Met 6 instelbare sealstanden en een intrekbare handsealer biedt deze vacuümsealer ongekende veelzijdigheid voor het bewaren in de koelkast, vriezer en voorraadkast, en kunt u genieten van versere ingrediënten, minder afval en minder bezoekjes aan de supermarkt. Handige functies zoals ingebouwde rolopslag en snijbalk maken het eenvoudig om in enkele seconden zakken op maat te maken, en het apparaat vergrendelt automatisch wanneer het detecteert dat de zakken op hun plaats zitten. Van vlees en vis tot sauzen en soepen, de FoodSaver Elite All-in-One Liquid+™ vacuümsealer maakt het bewaren van voedsel en besparen eenvoudiger en leuker dan ooit tevoren! (*vs. standaard bewaarmethoden; **Vloeistoffen met een viscositeit van 1,39 mPa·s of hoger)

Functies

- Met een vacuümsealer voor voedsel blijft voedsel tot 5x langer vers dan met gewone bewaarmethoden en wordt vriesbrand voorkomen, zodat u minder verspilt en meer uit uw voedselbudget haalt.
- Sluit nu voor het eerst vloeistoffen zoals soepen, sauzen en salsa's eenvoudig af met uw FoodSaver

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		

Powered by Niwzi Media Group

vacuümsealer!* (*Vloeistoffen met een viscositeit van 1,39 mPa·s of hoger)

- Met de 6 aangepaste instellingen, waaronder de modi Droog, Vochtig, Vloeibaar, Sous Vide, Marineren en Pulseren, kunt u een verscheidenheid aan verschillende voedingsmiddelen vacuüm verpakken, conserveren en bereiden
- Automatische zakdetectie detecteert wanneer er een vacuümzak op zijn plaats zit en sluit en vergrendelt de machine automatisch, zodat u kunt beginnen met sealen; LED-lampjes op de SEAL-knop geven de voortgang van het sealen aan
- Dankzij de snijbalk en de ingebouwde rolopslag kunt u in een handomdraai vacuümzakken op maat maken
- Ingebouwde, intrekbare, handzame sealer die compatibel is met ritssluitingszakken en -containers, perfect voor snel vacuüm sealen en marineren
- Dankzij de eenvoudige uitlijning van de zakken en de extra brede sluitstrip kunt u de zakken eenvoudig perfect positioneren om verspilling te voorkomen; de vaatwasserbestendige, verwijderbare lekbak voorkomt morsen op het aanrecht.
- Bevat ook twee vacuümsealrollen van 28 x 3 meter, 10 Easy Fill-zakken van een liter, 5 Easy Fill-zakken van een gallon, 5 voorgesneden zakken van een liter, 5 voorgesneden zakken van een gallon, 5 afsluitbare zakken van een liter, afsluitbare zakken van een gallon, één marinade- en conservencontainer van 5 kopjes, een wijnstopper en een intrekbaar handaccessoire

SPECIFICATIE

Algemeen

Opvangsysteem vloeistof	✅

Functies

Instelling droge voeding	✅
Instelling vochtige voeding	✅
Marineerfunctie	✅

Fysieke kenmerken

Kleur	Zwart

Stroom

Vermogen	186

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		