

VacuDrawer V6000 14 volledig integreerbaar V-ZUG

7 630029 445860

Merk: V-ZUG
Model: 3600500001

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Vacuümlade, hoogte 144mm, volledig integreerbaar

Met behulp van de vacuümlade kunt u levensmiddelen heel eenvoudig in vacuümzakjes sealen en ze ergens bewaren voor later of ze meteen gebruiken om sous-vide te garen met het programma Vacuisine. Als we deze conserveringsmethode vergelijken met andere bewaarmethoden, dan blijkt dat vacuümverpakte levensmiddelen beter hun smaak behouden en langer bewaard kunnen blijven.

Gerechten of levensmiddelen vacumeren in een vacuümzakje voorkomt dat de inhoud in contact komt met de omgevingslucht. Zo worden de voedselveiligheid en de eigenschappen van de levensmiddelen gegarandeerd. De inhoud kan op deze manier ook niet worden beïnvloed door de luchtvochtigheid.

- Een gezonde levensstijl en een gezond voedingspatroon winnen wereldwijd steeds meer aan belang.
- Iedereen wordt zich meer en meer bewust van het belang van gezonde en verse levensmiddelen.
- De vacuümlade speelt mooi in op deze trend.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	**VRIJ**	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	**ZAT**	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	**ZON**	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			

Meer dan gewoon een vacumeertoestel

In tegenstelling tot de meeste vrijstaande toestellen wordt bij de nieuwe vacuümlade van V-ZUG niet alleen het zakje zelf maar de volledige kamer gevacumeerd. Op die manier worden de levensmiddelen tijdens het vacumeerproces niet blootgesteld aan een drukverschil. Een drukverschil ontstaat immers pas als het zakje na het vacumeren dichtgemaakt wordt en de omgevingsdruk weer tot het normale drukniveau stijgt. Op die manier kunnen voortaan ook levensmiddelen met een hoog gehalte aan vloeibare stoffen of zelfs echte vloeistoffen (soepen, sauzen enz.) worden gevacumeerd met onze lade.

SPECIFICATIE

Fysieke kenmerken

Gewicht	35 kg