AEG

Вакуумный упаковщик

KDK911423M

Упаковывайте продукты герметично для достижения идеальных, профессиональных результатов
Наш вакуумный упаковщик позволит вам использовать метод низкотемпературного приготовления в домашних условиях благодаря идеальной герметизации и сохранению вкуса, влажности и питательных веществ

Product Benefits & Features

Гарантия высокого качества результатов – даже для блюд, подготовленных заранее
Подготовьте и герметично упакуйте ингредиенты для своих блюд, когда вам это наиболее удобно. Вы можете быть уверены в идеальном сохранении свежести и ароматов блюд к моменту их приготовления.

Сохраните лучшее из вкуса и аромата своих продуктов
Сохраняйте больше влаги и усиливайте ароматы ингредиентов при приготовлении пищи в духовке SousVide, используя вакуумный упаковщик для герметизации и хранения продуктов.

Лучшие ингредиенты законно заслуживают лучшего метода их хранения
Воспользуйтесь профессиональной герметизацией ингредиентов, сохранив их свежесть до трех раз дольше по сравнению с обычным хранением в холодильнике.

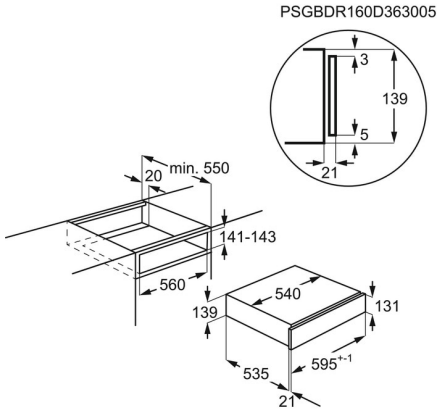
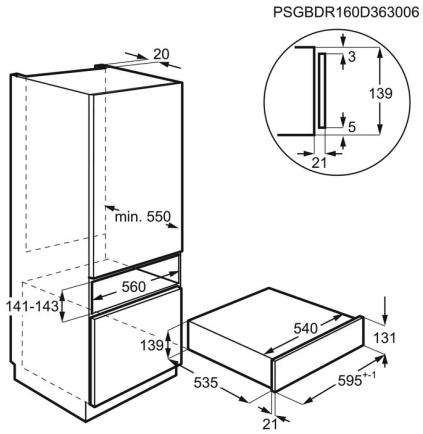
Экономия времени при более богатом вкусе
Маринуйте намного быстрее, воссоздавая подлинные вкусы и ароматы кухонь всего мира. Положите продукты и специи внутрь ящика для вакуумной упаковки, закройте крышку и нажмите кнопку. Тщательно продуманный метод ощутимо сокращает время маринования, позволяя без задержек создавать восхитительный, заслуживающий внимания вкус.

Вакуумный упаковщик

KDK911423M

Product Specification

PSGBDR160D363005



PSGBDR160D363006