

CS1417

Caso VacuChef 40 vakúmpökkunarvél 99.950 kr.



Geymdu kjöt, fisk, grænmeti og annan mat við kjöraðstæður í lofttæmdum umbúðum og lágmarkaðu þannig matarsóun. Maturinn geymist lengur, heldur bragði sínu og ferskleika betur.

- Tilvalið til að elda í Sous-vide með pokum sem þola bæði suðu, uppþvottavélar, örbylgjuofna og frystingu
- Sjálfvirk stilling eða handvirk stilling fyrir lofttæmingu
- Stilling fyrir þurr- eða blautvöru
- Þrýstingur 0,95 bar / 70 lítrar / mínútu
- 25 * 28 cm BPA frír fagmannspokar fylgir
- Marineringar stilling- slanga til að lofttæma ílát fylgir

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is