Deforce Electro

Godshuislaan 19
8800 Roeselare

051/22.60.20
info@deforce-electro.be



Merk: Zwilling
Model: 36800-220-0

€ 15,95

4009839523786

Omschrijving

De Fresh & Save-vacuümzakken zijn ontworpen om samen met de vacuümpomp voedsel tot vijf keer langer vers te houden dan bij opslag zonder vacuüm. Verkrijgbaar in small, medium en large afzonderlijk of in handige sets, deze zakjes bevatten verschillende portiegroottes. Vries hele diners in, verwarm de lunch voor één of verpak verse ingrediënten. De gemakkelijke ritssluiting zorgt voor een goede afdichting en geen morsen, en de meegeleverde vloeistofbarrière helpt ervoor te zorgen dat vloeistoffen niet door de vacuümpomp worden opgenomen. *
Met het Fresh & Save-systeem kunt u één keer per week boodschappen doen en vers fruit, groenten, vlees en vis in onze vacuümcontainers en -zakken koelen of invriezen en thuis genieten van de voordelen van uw eigen versmarkt. Bereid uw maaltijden dagen van tevoren voor en geniet ervan net zo vers als de dag waarop ze werden gekookt. Gaar vlees sous vide of marineer vlees voor de grill in slechts 30 minuten in de vacuümzakken en bakjes.
Zo werkt het: gewoon de tas vullen en sluiten met de praktische lekvrije ritssluiting. Koppel de vacuümpomp aan de klep van de zak en zuig met een druk op de knop de lucht in slechts enkele seconden af. Het stopt automatisch zodra er voldoende vacuüm is bereikt. Druk vervolgens eenvoudig op de drukknop in het midden van het rode siliconen ventiel op de zak om deze goed af te sluiten. Aroma's en vitamines worden opgesloten en voedsel blijft tot wel vijf keer langer vers!
* verkrijgbaar in geselecteerde sets

Set bevat: 10 middelgrote vacuümzakken
De zakken zijn voorzien van gemakkelijke ritssluitingen voor een perfecte afsluiting en zijn vriezerbestendig, magnetronbestendig (zonder vacuümafdichting) en vaatwasmachinebestendig.
Vloeistofbarrière inbegrepen (in geselecteerde sets) om te voorkomen dat vloeistoffen door de pomp worden geabsorbeerd tijdens vacuümafdichting
Compact voor efficiënte opslag in koelkast, vriezer en voorraadkast
Geschikt voor sous vide koken

Marineer in de helft van de tijd
Voor gebruik met de Fresh & Save vacuümpomp
Houd voedsel tot 5 keer langer vers - Verminder voedselverspilling
Hergebruik containers en zakken - Bespaar geld en verminder afval
Plan maaltijden voor de week - Bespaar tijd en eet gezonder

Specificaties