

Appareil de mise sous vide multifonctions



- Design moderne, élégant et + compact compatible avec les cuisines de toutes tailles
- Système de fermeture facile par loquet
- 2 fonctions de soudure pour nourriture sèche ou humide
- Fonction humide avec un scellage plus étanche grâce à la barre de scellage plus large
- Commande de mise sous vide et scellage
- Mode scellage indépendant
- Mode boîtes et bocaux
- Mode marinade : cycle automatique de 12 minutes
- Innovation FoodSaver® Fonction cuisson sous vide pour une cuisson homogène des aliments : niveau de vide réduit et niveau sonore moins élevé par rapport aux autres machines FoodSaver®. Meilleur rapport mise sous vide / contact alimentaire.
- Fonction pulse : contrôle manuel de la mise sous vide pour les aliments délicats
- Nouveau : Compartiment de rangement pour rouleau avec empreintes de stabilisation des rouleaux
- Cutter intégré sur le capot de l'appareil et plus près du bord pour une économie du plastique des sacs
- Nouveau: Accessoire portatif intégré
- Port accessoires intégré
- Bac ramasse-gouttes amovible avec rebord surélevé pour faciliter le positionnement du sac lors de la mise sous vide et bac incliné pour maintenir les liquides vers le bas. Compatible au lave-vaisselle
- Puissance : 130W ; Pression : 0,5 bar
- Débit d'air de la pompe : 6,5L/min
- Garantie 2 ans
- Inclus:
 - 1 Rouleau 28cm X 3m
 - 2 sacs 0,94L ; 2 sacs 3,78L
 - 2 sacs zippés 0,95L ; 2 sacs zippés 3,79L



VS3190X
PVC*: 159,99€

*Prix de vente conseillé, ni minimum ni obligatoire

Oster

BIONAIRE

CROCK-POT

FoodSaver

NICKY
CLARKE

Breville

newell
BRANDS