

Appareil de mise sous vide



- 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
 - Compartiment de rangement pour rouleau de taille 20 et 28cm avec empreintes de stabilisation des rouleaux.
 - Cutter intégré
 - Accessoire à main rétractable 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 : 110 W – 0.5 bar
 - Débit d'air de la pompe : 6.5L / Min
 - Garantie 2 ans

Accessoires Inclus :

- 1 Rouleau 28 cm x 2,43 m
- 5 Sacs de 946 ml
- 5 Sacs zippés 946 ml
- Accessoire à main rétractable intégré

*Prix de vente conseillé, ni minimum ni obligatoire



VS2190X
PVC*: 141,99€

Oster

BIONAIRE

CROCK-POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

FoodSaver

NICKY
CLARKE

Breville

newell
BRANDS