

OBH - OBH Nordica Complete 7938 - Vakuumpakker

OBH Nordica Complete 7938 vakuumpakker Complete Seal Vacuum Sealer fra OBH Nordica er en vakuumpakker til dig, der ønsker at spare tid og penge og samtidig mener, at det er vigtigt at undgå madspild. Vakuumpakkede fødevarer holder op til 5 gange længere. De bevarer også kvalitet, konsistens og næringsværdi, da råmaterialet ikke kommer i kontakt med ilt. Gælder for alle fødevarer, uanset om de opbevares i køleskab eller fryser. Det giver dig mulighed for at købe stort ind og købe meget til en god pris uden at skulle smide mad ud. Når produkterne er vakuumpakket, fylder de mindre i køleskabet og fryseren.

Pulsfunktion Vakuumpakkeringsmaskinen har en pulsfunktion, som gør det muligt at vakuumpakke søde fødevarer som grøntsager og frugt uden at de bliver klemte. Det giver dig mulighed for at købe ind, når det er sæson, og du kan nemt få sommerens smagsoplevelser frem og nyde dem selv om vinteren. Vakuumpakkeren holder tæt, så aroma og smag ikke går tabt. Også meget velegnet til hjemmedyrkere og svampe- og bærplukkere, som i ro og mag kan udnytte alt fra haven og skoven. Let at bruge En anden fordel ved vakuumpakkeren er, at den er nem at bruge. Du skal blot tænde den,

fyldte en OBH Nordica vakuumpakke med det ønskede indhold og trykke på knappen. Maskinen fjerner al ilt og forseglar posen tæt. Startpakke Du får et startset med 5 poser og 1 rulle, så du hurtigt kan komme i gang. Poserne kan også bruges i mikrobølgeovn og Sous Vide. Stilfuld Complete Seal har et tidløst design i rustfrit stål, hvilket betyder, at mange mennesker lader den stå på køkkenbordet. Velegnet til Sous Vide Marinerer kød og fisk på få minutter Mad holdes frisk i længere tid Pulsfunktion til søde ingredienser



Teknisk information

Farve	Rustfrit stål
Mærke	OBH Nordica
Produkttype	Vakuumpakker
Service & Support	2 år