



Вакууматор із TFT-дисплеєм для готування у вакуумі
 Вакууматор дає змогу насолоджуватися приготуванням страв у вакуумі в домашніх умовах, пришвидшити маринування продуктів і готувати настоянки й настоянки на холодній воді. Ідеальний помічник для професійних результатів готування. Сенсорний TFT-екран спрощує керування процесом.

Product Benefits & Features

Професійне готування у вакуумі — вдома
 Професійні кухарі часто готують страви у вакуумі. Використовуючи вакууматор, ви зможете готувати такі ж самі страви, якими ви смакуєте у вишуканих ресторанах.

Чутливий TFT-екран для інтуїтивного керування процесом
 Чутливий сенсорний TFT-дисплей забезпечує інтуїтивний доступ до функцій вакууматора, щоб ви завжди могли розраховувати на чудові результати.



Вакууматор: швидке маринування для неймовірного смаку
 Прискорюйте процес готування, максимізуючи контактування продуктів і маринаду за допомогою вакууматора.



Екологічне готування су-від у багаторазовій скляній чаші
 Оберіть більш екологічний спосіб приготування у вакуумі — у скляному контейнері. Його можна використовувати для зберігання продуктів у холодильнику або ж для готування наступної смачної страви су-від.

Холодні водні настоянки, як у професійному спа-салоні.
 Професійна холодна водна настоянка створює спа-атмосферу вдома. Просто додайте воду та фрукти.

Product Specification

Колір	Матовий чорний
Номінальна напруга, В	220/240
Код моделі	KR Open
Функції	Vacuum seal, Seal, Clean shells, Containers, External Vacuum, Dehydrate, Marinate, Pickle, Infuse, Tenderise, Oil Maintenance, Adjustable sealing time, Favourites, Recents
Внутрішній розмір ящика, мм	72x408x276
Максимальний розмір вакуумного пакета, мм	350x250
Розміри для вбудовування	139x560x550

