

AEG KDE911423M Vakuumavimo stalčius



Savybės:

- Su vakuuminio sandarinimo stalčiumi galėsite naudoti profesionalų kepimo vakuume būdą „SousVide“ namuose, tobulai užrakindami aromatą, skonį ir maistingąsias medžiagas
- Ruoškite ir vakuumuokite maisto ingredientus jums patogiausiu laiku. Galite būti tikri – šviežumas ir aromatas tobulai išliks iki pradėsite gaminti.
- Išsaugokite daugiau drėgmės ir pripildykite kvapnių ingredientų kepdami orkaitėje „SousVide“, naudodami vakuuminį stalčių maistui užsandarinti ir laikyti.
- Ingredientų šviežumas bus išsaugotas beveik tris kartus ilgiau palyginti su šaldytuve laikomu maistu, jei profesionaliai užsandarinsite juos vakuumu.
- Atkurkite autentiškus skonus iš viso pasaulio, tam skyrę tik truputį įprastai marinavimui reikalingo laiko. Sudėkite savo maisto produktus ir prieskonius į vakuumavimo aparatą, uždarykite dangtį ir paspauskite mygtuką. Šis metodas atidžiai apskaičiuotas, kad stipriai sutrumpėtų marinavimo trukmė, todėl galite sukurti gardų išskirtinį skonį ir nereikia laukti.

Techniniai duomenys:

Veikimas:

- Naudingas kameros tūris, l: 8

Montavimas:

- Montavimo matmenys: 141x560x550
- Slėgio kameros matmenys: 72x408x276
- Maksimalūs išmatavimai: 350x250

Energija:

- Įtampa, V: 220/240

Kita:

- Gaminio numeris (PNC): 947 727 282
- Funkcijos: Maks. vakuumavimas, Vid. vakuumavimas, Min. vakuumavimas, Sandarinimo laikas, Marinavimas/užpilas

Daugiau informacijos [gamintojo puslapyje](#)

Apie gamintoją:

Ilgametė AEG patirtis, byloja apie Vokietijos rinkos tradicijas. Kompanija jau daugiau nei šimtą metų kuria produktus profesionalams, kurie vertina kokybę, inovacijas bei patvarumą. Visa įmonės produkcija, kuriama atsižvelgiant į vartotojo norus, užtikrinant nepriekaištingą veikimą ir puikų dizainą.