

PROFI COOK.

Zubehör für Vakuumierer PC-VK 1015

Folienrollen: Maße: 280 mm x 6 m

Vakuumbbeutel klein: Maße: 220 x 300 mm, Inhalt: 50 Stück

Vakuumbbeutel groß: Maße: 280 x 400 mm, Inhalt: 50 Stück

Was ist Sous vide? Der Trend aus der Sterneküche - Garen im Vakuum

Extrem schonende Zubereitung für besonders geschmacksintensive Kochergebnisse. Nähr- und Inhaltsstoffe bleiben erhalten.

Die Speisen werden zart und saftig und behalten ihren natürlichen Geschmack.

Anwendungsbeispiele:

- ideal zum Portionieren größerer Mengen Lebensmittel
- perfekt auch für gewürzte und marinierte Lebensmittel - Vakuumieren erzeugt ein intensiveres Aroma
- Vakuum Garen (Sous vide) ermöglicht schonendes Garen im eigenen Saft. Kein Austrocknen und kein Nährstoffverlust bei der Zubereitung



Folienrolle



Vakuumbbeutel groß



Vakuumbbeutel klein

Produkt	Hersteller-Nummer	Bestell-Nummer
Zubehör: Folienrollen	8910155	96000014
Zubehör: Vakuumbbeutel groß	8910152	96000015
Zubehör: Vakuumbbeutel klein	8910151	96000016