



- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Bis zu 8x länger frische Lebensmittel
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten



Mit innovativer
CASO Food Manager App

- + Kostenlose App
- + Einfache Verwaltung
- + Mit Erinnerungsfunktion
- + Schnelle Vorratskontrolle
- + **SAVE FOOD** - weniger Lebensmittel wegwerfen



Produktdaten	
Art. Nr.	1340
EAN	4038437013405
Maße (BxHxT)	360 x 90 x 150 mm
Gewicht	1,4 kg
Pumpe	Ca. 9 Ltr. /min.
Leistung	110 Watt
Spannung	230 V/50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	2

VAKUUMIERSYSTEM

VC 10

- + **Stiftung Warentest Testsieger: GUT (2,0), Ausgabe 01/2018**
- + Vollautomatisches Vakuumieren und Verschweißen
- + Ideal für die Lagerung und den Frischeerhalt von Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- + Variable Vakuumstärke dank Vakuum-Stopp-Taste: Besonders für druckempfindliche Lebensmittel geeignet
- + Praktische, separate Schweißfunktion
- + Schweißnaht bis 30 cm Breite (beliebige Beutellänge)
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Kompaktes Design, geringes Gewicht
- + Inkl. 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm) + 1 Vakuumschlauch für Vakuumbehälter

SOUS VIDE –
TREND AUS DER STERNEKÜCHE
Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel garen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft.



*Bei Registrierung auf www.caso-design.de