



Envie de vous équiper comme un grand chef ?

Adoptez la gamme de produits TOP CHEF certifiée par les professionnels.

Découvrez une nouvelle façon de conserver vos aliments en économisant du temps et de l'argent. Grâce à l'appareil de mise sous vide alimentaire TOPC934 préservez les valeurs nutritionnelles, la saveur et la fraîcheur de vos aliments. En évacuant l'air et en fermant hermétiquement, vous évitez ainsi leur oxydation.

Résultat : la prolifération des bactéries est stoppée et vous pouvez ainsi conserver vos denrées plus longtemps au congélateur, réfrigérateur ou dans vos placards.

Terminé le gaspillage, avec le TOPC934, conservez vos fins de repas. Vous pouvez également préparer à l'avance tous vos plats pour une économie de temps. L'ensemble de vos aliments tels que les légumes, viandes ou encore poissons peuvent être conditionnés sous vide.

Le TOPC934 est fourni avec 20 sacs lavables à la main à l'eau chaude.

Les recettes des grands chefs arrivent dans votre cuisine.

TOP CHEF : un concours culinaire d'excellence !

CARACTERISTIQUES

Vitesse de mise sous-vide : 6 secondes

Soudure instantanée

2 niveaux de soudure :

Aliments secs ou humides

Large bande de soudure : 30cm

2 vitesses

20 sacs de soudure lavables : 20x30cm

1 rouleau d'aspiration : 20cm x 2m

Panneau de commande

Corps en acier inoxydable

Puissance max : 120W

Puissance de chauffe : 100W max

DETAILS LOGISTIQUES

Qté conteneur : 2360 pcs

Qté palette : 192 pcs

Qté master carton : 8 pcs

Dimensions packaging :

41 x 19,5 x 11,5 cm (L*H*P)

Dimensions produit :

35 x 7 x 15,4 cm (L*H*P)

Poids brut master carton : 18 kg

Poids brut produit : 2,1 kg

Poids net produit : 1,4 kg

INFORMATIONS Code douanier : 84229090000 - DEEE : 0,21€ HT - Gencod : 3760124953831

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC . © Bravo Media LLC 2016. Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal