

wëasy

appareil de mise sous vide alimentaire

Pour une conservation
plus longue de vos aliments

Facile à utiliser, l'appareil de mise sous vide SIL85 permet d'évacuer l'air et de conditionner vos aliments secs ou humides dans des emballages hermétiques en seulement 10 secondes. Éliminez ainsi le risque d'oxydation et favorisez la conservation longue durée. Anticipez et conservez les aliments dans votre réfrigérateur ou votre congélateur sans altérer leur valeur nutritionnelle ni leur saveur. Évitez le gaspillage, vous pouvez garder ce qui n'est pas consommé et aussi réutiliser ses 10 sacs sous vide lavables 20 x 30 cm. Compact, l'appareil se glisse aisément dans un tiroir ou un placard de votre cuisine.



caractéristiques

- Temps de mise sous vide : 10 secondes
- Conservation des aliments secs ou humides
- Largeur maximale de soudure : 30 cm
- Protection contre la surchauffe
- Accessoires : 10 sacs sous vide lavables 20 x 30 cm
- Puissance : 85 W

détails logistiques

- QTÉ conteneur : TBC pcs
- QTÉ palette 1.80m : TBC pcs
- QTÉ master carton : TBC pcs
- Dimensions packaging : TBC x TBC x TBC cm (L*P*H)
- Dimensions produit : TBC x TBC x TBC cm (L*P*H)
- Poids brut master carton : TBC kg
- Poids brut produit : TBC kg
- Poids net produit : TBC kg
- Code douanier : TBC
- DEEE : TBC euro HT
- Code EAN : TBC

