



+
Extra viel gratis Zubehör
im Wert von ca. 20,- €

25 Profibeutel 16 x 23 cm
25 Profibeutel 20 x 30 cm
4 Bögen Food Manager-Sticker
1 Vakuuiererschlauch



Mit innovativer
CASO Food Manager App

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



Produktdaten

Art. Nr.	1374
EAN	4038437013740
Maße (BxHxT)	36 x 9 x 15 cm
Gewicht	1,4 kg
Pumpe	Ca. 9 Ltr. /min.
Leistung	110 Watt
Spannung	230 V/50 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	2

VAKUUMIERSYSTEM

VC 10 **Plus**Edition

- + **Stiftung Warentest Testsieger: GUT (2,0), Ausgabe 01/2018**
- + Vollautomatisches Vakuumieren und Verschweißen
- + Ideal für die Lagerung und den Frischeerhalt von Fisch, Fleisch, Gemüse + 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
- ✓ **Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe**
- ✓ **Bis zu 8x länger frische Lebensmittel**
- ✓ **Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten**

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



*Bei Registrierung auf www.caso-design.de