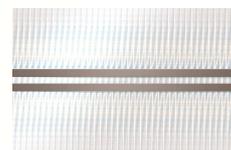


VC 200

Vakuumierer

Leistungsstarker Vakuumierer mit herausnehmbarer Vakuumkammer, Stopp-Taste für empfindliche Ware und Doppelschweißnaht wie Profigeräte. Mit Folienbox und ausklappbarem Cutter.

Ihre Lebensmittel werden sicher vor Verderben geschützt und sind in unserem Profi - Vakuumierbeuteln bestens aufgehoben. Starten Sie die Frischeoffensive und genießen Sie optimalen Geschmack und volle Vitamine.



Produkteigenschaften VC 200

- vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel : Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- doppelte Schweißnaht
- **Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst**
- Schweißnaht bei max. 30 cm bei beliebiger Länge
- **herausnehmbare Vakuumkammer**
- **Vakuumregulierung:** per Stopp-taste regulieren Sie die Vakuumstärke: Perfekt für empfindliche Ware
- **Folienbox:** einfach die Rolle in den Tank einfügen und wie eine Küchenrolle die Folien zur direkten Verarbeitung abrollen
- **ausklappbarer Cutter** zum Zuschneiden der Folienrollen
- elektronische Temperaturüberwachung
- **inkl. 2 Rollen Profi-Vakuumierfolien**
- **inkl. Vakuumierschlauch für Behälter**

TESTURTEIL

Haus & Garten Test
4.2012

www.hausgartentest.de

(1,5)
gut

Caso
VC200

Bietet die höchste Vakuumierleistung im Testfeld

Frisch
bleibt
frisch!



Art. Nr.	1390
EAN	40 38437 01390 0
Maße (B x H x T)	384 x 95 x 244
Gewicht	2,3 kg
Leistung	12 L/min.
Spannung	230 V / 50 Hz
VPE	2 Stück / CE

CASO
GERMANY
SOUS VIDE
VAKUUM GAREN

SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmackstoffe bleiben so erhalten.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
fon 02932-547 66 0
fax 02932-547 66 77
www.caso-germany.de
info@caso-