

**Dulje uživajte u hrani**

Create Vacuum Sealer dulje konzervira svježu i kuhanu hranu te pridonosi zadržavanju hranjivih tvari i svježine hrane kao prije vakumiranja.

**Prednosti i značajke****Savršeno vakumiranje za vas**

Postignite odgovarajuće hermetičko zatvaranje za svaku vrstu jela svaki put uz funkciju automatskog sustava hermetičkog zatvaranja Vac & Seal ili savršeno ručno vakuumirajte uz funkciju Pulse and Seal.

**Snažno zatvaranje**

Osigurava snažno pouzdano hermetičko zatvaranje koje sprečava propuštanje zraka i dodatno produljuje vijek trajanja hrane.

**Kompaktna veličina**

Manji od običnog uređaja za vakumiranje, pa stane u svaku kuhinju

**Nova razina kuhanja tehnikom sous vide**

Prijeđite na novu razinu kuhanja tehnikom sous vide i sačuvajte još bolji okus hrane – kreirajte idealnu vakuumski zatvorenu vrećicu za kuhanje tehnikom sous vide.

**Specifikacija proizvoda**

DistriCode

9009232613

