



- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Bis zu 8x länger frische Lebensmittel
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten



Produktdaten	
Art. Nr.	1384
EAN	4038437013849
Maße (BxHxT)	380 x 88 x 178 mm
Gewicht	1,8 kg
Pumpe	Ca. 9 Ltr. /min.
Leistung	120 Watt
Spannung	220 - 240 V; 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	2

Mit innovativer CASO Food Manager App

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



**SOUS VIDE – TREND AUS DER STERNEKÜCHE**

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel garen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft.



VAKUUMIERSYSTEM

GourmetVAC 180

- + **Sicher Vakuumieren mit doppelter Schweißnaht**
- + Funktionales, flaches Design für sehr ruhiges Arbeiten
- + **Schweißnaht bei max. 30 cm bei beliebiger Länge, ideal für Fisch und Fleisch**
- + **Einfach zu reinigen dank herausnehmbarer Vakuumkammer**
- + Vakuumregulierung: per Stoptaste regulieren Sie die Vakuumstärke
- + Kolbenpumpe (9L/min) und kraftvoller Motor
- + **Patentierter Verschlussgriff für einfaches Verschließen**
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Vielseitige Funktionen: manuelles Verschweißen, automatisches Vakuumieren und Verschweißen
- + Inkl. 10 Beutel 20 x 30 cm + Vakuumschlauch

\*Bei Registrierung auf [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)