Conditionneuse sous vide premium 120W - LE PRATIQUE - R115132



Référence (SKU) : LPV10770
EAN : 3700206402086
Réf. fournisseur : 7030

DESCRIPTION

Cette conditionneuse sous vide dispose des fonctions “Aspiration-soudure” et “Annulation”. Il est possible de sélectionner le type d’aliment (humide ou sec). Une mise sous pression réduite est possible pour les aliments fragiles.L’appareil à emballer sous vide permet aussi de faire une simple soudure sans mise sous vide. Des voyants lumineux facilitent l’utilisation de l’appareil sous vide alimentaire. Cette machine sous vide alimentaire peut fonctionner avec les sacs et rouleaux prévus à cet effet mais aussi avec des boîtes spécifiquement élaborées.Pourquoi emballer vos aliments sous vide ? Un appareil à emballer sous vide est IDEAL pour conserver les aliments pendant des mois, pouvant aller jusqu’à 36 mois pour certaines denrées congelées. En emballant vos aliments sous vide, vous optimisez leur temps de conservation. La mise sous vide permet en effet de stopper les effets de la fermentation. Ainsi, vous pourrez limiter le gaspillage. Profitez de tous les avantages de la mise sous vide de vos aliments : la cuisine sous vide est une technique de cuisson très appréciée car elle préserve la qualité des aliments.Mode d'emploi :- Insérer les aliments dans le sac prévu pour fonctionner avec la conditionneuse sous vide. Il conviendra de faire une première soudure si vous utilisez un rouleau.- Positionner le sac dans la chambre de mise sous vide en évitant de recouvrir la prise d’air avec le sac.- Fermer le couvercle en appuyant fermement sur les deux extrémités jusqu’à entendre le déclic.- Choisissez aliment sec ou humide et une pression normale ou réduite en fonction du type d’aliment à emballer.- Appuyer sur Aspiration + soudure. Vous pouvez suivre l’avancement de l’opération grâce aux voyants lumineux présents sur l’appareil de mise sous vide.