CASO
Vakuumiergerät VC 330

Artikelnr.: V4042019D

134,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten

Hersteller: CASO

Modell: Vakuumiergerät VC 330

Kaliber: Sonstige

Zustand: Neu

Frei erhältliche Waffe



Beschreibung:

Hier direkt bestellen → →CASO Vakuumiergerät VC 330
PRODUKTDETAILSArtikelbeschreibung- Option auf +12 Monate Garantie-Verlängerung- regulierbare Schweißzeit - besonders zum Sous-Vide-Garen geeignet- variable Vakuumstärke- doppelte Schweißnaht bis 30 cm Breite- herausnehmbare Vakuumkammer und FolienboxLangzeitfrische für Lebensmittel mit dem CASO Vakuumiergerät VC 330 inkl. Option zur Verlängerung der Garantie um +12 Monate

Mit der fortschrittlichen Technologie des CASO Vakuumiergeräts VC 330 werden Lebensmittel wie Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst optimal für die Langzeitlagerung vorbereitet. Durch das vollautomatische Vakuumiersystem, das Vakuumieren und Verschweißen in einem Schritt ermöglicht, wird die Haltbarkeit von Lebensmitteln signifikant verlängert. Die doppelte Schweißnaht garantiert dabei eine bis zu 30 cm breite, luftdichte Versiegelung, wodurch Lebensmittel sicher vor Luft und Feuchtigkeit geschützt sind. Mit den mitgelieferten Profi-Folienrollen in zwei Größen lässt sich die Folienlänge individuell an die Größe der Lebensmittel anpassen.
Anpassungsfähigkeit trifft auf einfache Handhabung
Das Highlight des CASO VC 330 ist die regulierbare Vakuumstärke, die es erlaubt, auch druckempfindliche Lebensmittel schonend zu vakuumieren. Die Einstellbarkeit der Schweißzeit für feuchte und trockene Lebensmittel ist eine zusätzliche Funktion, die nicht nur die Vielseitigkeit des Geräts unter Beweis stellt, sondern es auch ideal für das Sous-Vide-Garen macht. Durch die herausnehmbare Vakuumkammer gestaltet sich die Reinigung des Geräts ebenso einfach wie seine Bedienung. Der integrierte Cutter zum Zuschneiden der Folien und die praktische Folienbox, die ein einfaches Abrollen der Folie ermöglicht, runden das Benutzererlebnis ab.
Design trifft auf Funktionalität
Nicht nur in puncto Funktionalität überzeugt das CASO Vakuumiergerät VC 330, sondern auch mit seinem Design. Die hochwertige Edelstahlfront fügt sich nahtlos in jede moderne Küchenausstattung ein und verleiht dem Gerät eine elegante Note. Das kompakte Design und das geringe Gewicht ermöglichen eine flexible Platzierung und leichte Handhabung. Zudem gewährleistet die elektronische Temperaturüberwachung beim Vakuumieren und Verschweißen die Sicherheit im Gebrauch. Mit dem zusätzlichen Vakuumierschlauch, der für den Einsatz mit Vakuumbehältern (nicht inkl.) vorgesehen ist, erweitert sich das Anwendungsspektrum des CASO VC 330 noch zusätzlich. Das macht den VC 330 zum unverzichtbaren Helfer für die langfristige Lagerung und den Frischeerhalt von Lebensmitteln in jeder Küche.
Option zur Verlängerung der Garantie um +12 Monate
Als besonderes Highlight wird bei diesem Geräte eine Option zur Verlängerung der Garantie um +12 Monate ermöglicht. Diese Verlängerung wird einem gewährleistet, wenn man sein Gerät nach dem Kauf direkt bei caso-design registriert.
Technische Daten:- vollautomatisches Vakuumieren und Verschweißen- doppelte Schweißnaht bis 30 cm Breite- regulierbare Schweißzeit - optimale Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel - besonders für Sous-Vide-Garen geeignet- regulierbare Vakuumstärke - ideal für weiche oder empfindliche Lebensmittel- mit Folienbox für direkte Verarbeitung- mit ausklappbarem Cutter zum Zuschneiden der Folien- herausnehmbare Vakuumkammer- elektronische Temperaturüberwachung- hochwertige Edelstahlfront- Bedienung über Soft-Touch-Panel- ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst- inklusive 2x Profi-Folienrollen (20x300 cm, 30x300 cm) + Vakuumierschlauch für Behälter (nicht inkl.)- Vakuumpumpe: 12 l/min.- Leistung: 120 Watt- Spannung: 220-240 V, 50 Hz- Prüfzeichen: GS- Farbe: Schwarz/Silber- Material: Edelstahl, Kunststoff- Maße (LxBxH): 39x17x9 cm- Gewicht: 1,9 kg
Hier direkt bestellen → →CASO Vakuumiergerät VC 330

Anbieterinformationen

TriggerStart GmbH

www.SchützenLand.de

Gostritzer Str. 63
01217 Dresden
Sachsen

Telefon:
0351 - 4189 5564

E-Mail:
info@schuetzenland.de

Webseite:
www.schuetzenland.de

Ein Angebot von www.progun.de - eine Webseite des Verband Deutscher Büchsenmacher und Waffenfachhändler e.V.
VDB Geschäftsstelle: Gisselberger Straße 10 - 35037 Marburg
Telefon: +49 (0)6421 480 75-00 - Telefax: +49 (0)6421 480 75-99 - info@vdb-waffen.de

Produktsicherheitsinformationen:

Dieses Produkt wurde vor dem 13.12.2024 auf dem Marktplatz bereitgestellt. Für Hersteller- und Sicherheitsinformationen wenden Sie sich an den anbietenden Händler.

Ein Angebot von www.progun.de - eine Webseite des Verband Deutscher Büchsenmacher und Waffenfachhändler e.V.
VDB Geschäftsstelle: Gisselberger Straße 10 - 35037 Marburg
Telefon: +49 (0)6421 480 75-00 - Telefax: +49 (0)6421 480 75-99 - info@vdb-waffen.de