

# AEG

## Вакуумный упаковщик KDK911423M



### **Упаковывайте продукты герметично для достижения идеальных, профессиональных результатов**

Наш вакуумный упаковщик позволит вам использовать метод низкотемпературного приготовления в домашних условиях благодаря идеальной герметизации и сохранению вкуса, влажности и питательных веществ

#### Product Benefits & Features



#### **Гарантия высокого качества результатов – даже для блюд, подготовленных заранее**

Подготовьте и герметично упакуйте ингредиенты для своих блюд, когда вам это наиболее удобно. Вы можете быть уверены в идеальном сохранении свежести и ароматов блюд к моменту их приготовления.

#### **Сохраните лучшее из вкуса и аромата своих продуктов**

Сохраняйте больше влаги и усиливайте ароматы ингредиентов при приготовлении пищи в духовке SousVide, используя вакуумный упаковщик для герметизации и хранения продуктов.



#### **Лучшие ингредиенты законно заслуживают лучшего метода их хранения**

Воспользуйтесь профессиональной герметизацией ингредиентов, сохранив их свежесть до трех раз дольше по сравнению с обычным хранением в холодильнике.

#### **Экономия времени при более богатом вкусе**

Марируйте намного быстрее, воссоздавая подлинные вкусы и ароматы кухни всего мира. Положите продукты и специи внутрь ящика для вакуумной упаковки, закройте крышку и нажмите кнопку. Тщательно продуманный метод ощутимо сокращает время маринования, позволяя без задержек создавать восхитительный, заслуживающий внимания вкус.



Вакуумный упаковщик  
KDK911423M

Product Specification

