

COSO®

GERMANY

Innovative mobile Küchentechnik

VC 9

Appareil d'emballage sous vide



ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Caso VC9	
GUT	88,8 %
Im Test: 9 Vakuuierer Testurteile: 2x sehr gut, 7x gut	
Heft 08/2014	

CARACTÉRISTIQUES :

- Système de mise sous vide entièrement automatique pour l'emballage sous vide de vos aliments
- Idéal pour la viande, le poisson, les légumes et les fruits
- Soudure de max. 30 cm quelle que soit la longueur
- Mise sous vide et fermeture entièrement automatiques
- Surveillance électronique de la température
- Design compact, faible poids
- 10 sachets de qualité professionnelle compris

✓ **Conservation naturelle sans conservateurs**

✓ **Profiter plus longtemps de la fraîcheur des aliments**

✓ **Alimentation plus saine - les vitamines et les minéraux sont préservés**



Frisch
bleibt
frisch!

Réf.	1339
EAN	40 38437 01339 9
Dimensions	370 x 74 x 144 mm
Poids	1,2 kg
Tension	230 V/50 Hz
Puissance	90 watts
Aspiration	env. 9 litres / min.
Certificat	CE, GS
Colisage	2



LA CUISSON SOUS VIDE - Une tendance qui nous vient des cuisines étoilées :

La viande, le poisson ou les légumes sont cuits dans un sachet sous vide. L'avantage : Les aliments cuisent dans leur propre jus et sont donc particulièrement tendres et savoureux. Les vitamines, les minéraux et les arômes sont préservés.