



Fresh & Save Sacs sous vide, 10 pièces (4 xS/4xM/2xL) Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 36800-010-0

€14,95



DÉSCRIPTION

Dix sacs, trois tailles, des possibilités infinies : Les sacs sous vide ZWILLING Fresh & Save sont de véritables ustensiles polyvalents dans la cuisine. Videz l'air en quelques secondes et vos plats resteront frais jusqu'à cinq fois plus longtemps par rapport aux méthodes de conservation traditionnelles sans vide d'air, tout en conservant toute leur saveur et leurs nutriments. Ainsi, vous pouvez préparer de la viande, du poisson ou des légumes à l'avance et les déguster plus tard. Grâce aux différentes tailles, vous trouverez toujours le sac idéal pour vos aliments. La fermeture zip des sacs sous vide refermables permet de les réutiliser. La mise sous vide n'est pas uniquement conçue pour la conservation. Saviez-vous, par exemple, que vous pouvez faire mariner efficacement la viande et le poisson sous vide ? Le filtre anti-liquide pour les marinades est fourni avec les sacs. Les sacs sont également parfaits pour la cuisson sous vide. De plus, les sacs passant au micro-ondes, vous pouvez réchauffer ou décongeler les aliments sans les transférer dans un récipient.

Vous pouvez également suivre facilement la conservation de vos aliments avec l'application gratuite ZWILLING Culinary World. Pour que vous puissiez toujours suivre la conservation de vos aliments, les sacs peuvent non seulement être étiquetés, mais un numéro d'identification individuel avec un code QR peut également leur être attribué. Même des produits réfrigérés identiques peuvent être facilement identifiés à l'aide de l'application. L'application vous informe lorsqu'un aliment arrive à expiration et vous suggère quelques recettes pour l'utiliser. C'est ainsi que la conservation intelligente peut réduire le gaspillage alimentaire !

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

- Fonction sous vide : Les aliments gardent leur fraîcheur cinq fois plus longtemps qu'avec les méthodes de conservation traditionnelles sans vide d'air ! les arômes et les nutriments sont préservés, le gaspillage alimentaire est réduit.
- Parfait pour la cuisson sous vide, les marinades et la conservation des aliments au réfrigérateur et au congélateur (la conservation sous vide réduit le risque de brûlures de congélation)
- Marinades facilitées grâce au filtre anti-liquide
- Passe au micro-ondes
- Lot de 4 sacs sous vide taille S (capacité : 1,25 l, taille : 23 x 20 cm (L x l)), 4 sacs sous vide taille M (capacité : 4 l, taille : 35 x 25 cm (L x l)), 2 sacs sous vide taille L (capacité : 8,5 l, taille : 49 x 30 cm (L x l))
- Composition : Plastique sans Bisphénol A (sacs, fermeture zip), silicone (valve)
- Réutilisables, y compris l'étiquette
- Manipulation aisée des sacs sous vide grâce à la valve innovante (principe de verrouillage avec la pompe à vide) et fermeture zip pour une ouverture et une fermeture faciles.
- Liaison facile entre le sac sous vide et l'application ZWILLING Culinary World à l'aide du code QR placé sur les sacs pour le suivi des aliments et de la durée de conservation.
- Un identifiant différent pour chaque sac pour identifier facilement les aliments identiques dans le réfrigérateur et le congélateur.
- L'application gratuite calcule combien de temps les aliments et plats peuvent être conservés et sa fonction rappel vous informe en temps utile de la date limite de consommation. L'application propose également des recettes, des tutoriels et une fonction « liste de courses ».

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Couleur	Transparent
Matière	PLASTIQUE / ACIER INOXYDABLE

Général

Nombre de pièces	10 Pièces
------------------	-----------

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		