



KDE911423B AEG

Merk: AEG
Model: KDE911423B

€2.999,99



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Vacuümlade

Onze vacuümlade zorgt voor een professionele SousVide kookbeleving bij u thuis, zonder dat het eten aan smaak, voedingsstoffen en vocht verliest.

Bereid maaltijden volgens uw planning, niet de klok

Bereid en vacumeer de ingrediënten voor uw maaltijd wanneer het u het beste uitkomt. U kunt erop vertrouwen dat de versheid en smaak perfect zal worden bewaard totdat u het eten kookt.

Behoud de beste smaak en textuur van uw gerechten

Behoud meer vocht en verbeter het samengaan van smaakvolle ingrediënten met het koken in een SousVide-oven, door het gebruik van de vacumeerlade om voedsel luchtdicht te verpakken en te bewaren.

De fijnste ingrediënten verdienen de beste behandeling

Behoud de versheid van uw ingrediënten tot drie keer langer door ze professioneel vacuüm te verpakken in de vacumeerlade.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		

Minder tijd, meer smaak

Beleef de authentieke smaken van over de hele wereld opnieuw in een mum van de traditionele marineerduur. Doe uw etenswaar en kruiden in de vacüumlade, sluit de deksel en druk op de knop. Deze methode is in het bijzonder bedacht om de duur van marinieren ernstig te verkorten. Zo krijgt u in een mum van tijd overheerlijke, volledig ingetrokken smaken.

SPECIFICATIES

Fysieke kenmerken

Maximum vacuum zak 250x350 mm

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		