



Fresh & Save Vacuümzakken M (35 x 25 cm) - set van 10 Zwilling

Merk: Zwilling

Model: 36800-220-0

€15,95



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De Fresh & Save-vacuümzakken zijn ontworpen om samen met de vacuümpomp voedsel tot vijf keer langer vers te houden dan bij opslag zonder vacuüm. Verkrijgbaar in small, medium en large afzonderlijk of in handige sets, deze zakjes bevatten verschillende portiegroottes. Vries hele diners in, verwarm de lunch voor één of verpak verse ingrediënten. De gemakkelijke ritssluiting zorgt voor een goede afdichting en geen morsen, en de meegeleverde vloeistofbarrière helpt ervoor te zorgen dat vloeistoffen niet door de vacuümpomp worden opgenomen. *

Met het Fresh & Save-systeem kunt u één keer per week boodschappen doen en vers fruit, groenten, vlees en vis in onze vacuümcontainers en -zakken koelen of invriezen en thuis genieten van de voordelen van uw eigen versmarkt. Bereid uw maaltijden dagen van tevoren voor en geniet ervan net zo vers als de dag waarop ze werden gekookt. Gaar vlees sous vide of marineer vlees voor de grill in slechts 30 minuten in de vacuümzakken en bakjes.

Zo werkt het: gewoon de tas vullen en sluiten met de praktische lekvrije ritssluiting. Koppel de vacuümpomp aan de klep van de zak en zuig met een druk op de knop de lucht in slechts enkele seconden af. Het stopt automatisch zodra er voldoende vacuüm is bereikt. Druk vervolgens eenvoudig op de drukknop in het midden van het rode siliconen ventiel op de zak om deze goed af te sluiten. Aroma's en vitamines worden opgesloten en voedsel blijft tot wel vijf keer langer vers!

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 10u tot 18u30
DI 10u tot 18u30
WOE 10u tot 18u30
DO 10u tot 18u30

VRIJ 10u tot 18u30
ZAT 10u tot 18u
ZON GESLOTEN

* verkrijgbaar in geselecteerde sets

Set bevat: 10 middelgrote vacuümzakken

De zakken zijn voorzien van gemakkelijke ritssluitingen voor een perfecte afsluiting en zijn vriezerbestendig, magnetronbestendig (zonder vacuümafichting) en vaatwasmachinebestendig.

Vloeistofbarrière inbegrepen (in geselecteerde sets) om te voorkomen dat vloeistoffen door de pomp worden geabsorbeerd tijdens vacuümafichting

Compact voor efficiënte opslag in koelkast, vriezer en voorraadkast

Geschikt voor sous vide koken

Marineer in de helft van de tijd

Voor gebruik met de Fresh & Save vacuümpomp

Houd voedsel tot 5 keer langer vers - Verminder voedselverspilling

Hergebruik containers en zakken - Bespaar geld en verminder afval

Plan maaltijden voor de week - Bespaar tijd en eet gezonder

SPECIFICATIES

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		