



**MIELE**

**EVS 7010 125 Gala Edition OBSW/MATT**

VACUÛMTOESTEL

A0082749

Vacuümlade ; Obsid.zw. mat ; 14 CM

**ADVIESPRIJS: 2598,00 EUR**

Incl. BTW | Excl. Recupe! / Bebat

TECHNISCHE KENMERKEN

<b>Afmetingen</b>	mm	141h x 595b x 570d
<b>Netto gewicht</b>	kg	29,2
<b>Inhoud</b>	l	8
<b>Bediening</b>		Easysensor
<b>Functies 1</b>		Vacumeren voor sous-vide
<b>Functies 2</b>		Marineren
<b>Inbouw Hoogte</b>	cm	13,8
<b>Inbouw Breedte</b>	cm	56
<b>Inbouw Dipete</b>	cm	55
<b>Kleur</b>		Obsidiaanzwart
<b>Extra info</b>		PureLine - VitroLine - ArtLine Greeploos Voedingsmiddelen vacumeren Voedingsmiddelen marineren Voedingsmiddelen in porties verdelen Bakjes vacumeren Originele verpakking weer sluiten Sluiten van glazen Vacumeren van vloeistoffen Push2open-mechanisme Min. vacuümkracht in standen 1 Max. vacuümkracht in standen 3 Ledweergave vacuümkracht Sealtijd in standen : 1 - 3 Ledweergave sealtijd Stopfunctie Zuigvermogen pomp in m <sup>3</sup> /uur : 4 Instructie ontwatering vacuümpomp Verwisselbare sealbalk Veiligheidsuitschakeling Effectief te gebruiken hoogte binnenkant in 8 cm

Greepeloze vacuümlade 14 cm hoog voor het professioneel vacumeren van levensmiddelen.

Langer houdbaar: opslag en portioneren van levensmiddelen

Intensieve smaakbeleving: levensmiddelen marineren

Voorbereiden van levensmiddelen voor sous-vide koken

Eenvoudige omgang: touch-bediening en volledig uittrekbaar

Eenvoudig openen van de lade: Push2open

Leveringsomvang

Adapter voor het vacumeren van bakjes (1)

Zakkenhouder (1)

Vacuümszakken

Aantal vacuümszakken 180 x 280 mm (50)

Aantal vacuümszakken 240 x 350 mm (50)

Intensiveer uw smaakbeleving door uw verse ingrediënten met marinades en kruiden te vacumeren.

Houdbaar maken in een bakje: gevoelige verse ingrediënten zoals vruchten of kruiden worden niet beschadigd.

Veilig en vers bewaard: pesto, babyvoeding en nog veel meer kunnen in het glas worden gevacumeerd.

Ruimtebesparend en veilig verpakt: ook vloeistoffen kunt u zonder problemen in een kunststof zak vacumeren.

Perfect voor sous-vide koken: smaak en voedingsstoffen van de gevacumeerde levensmiddelen blijven behouden.

Elegant en makkelijk in gebruik: via een gebiedsgebonden Touchpanel bedient u comfortabel met moderne techniek.

Open in een handomdraai: zachte druk op de lade volstaat.

Het duurzame alternatief: in tegenstelling tot vacuümszakken kunt u de vacumeerbakjes van Miele opnieuw gebruiken.

Bijzonder comfortabel : u kunt de lade volledig uittrekken voor gemakkelijk vullen of legen.

Perfect voor elk materiaal: afhankelijk van het materiaal kunt u kiezen uit drie verschillende sealstanden.

Veilig verpakt: Miele-vacuümszakken zijn temperatuurbestendig, luchtdicht en smaakneutraal.