



# Vacuum Sealer Compact Fresh

7943



DESIGNING  
GOOD LIFE



Vakuumförpackaren Compact Fresh ger dig en fantastisk möjlighet att minska på matsvinnet och är en oerhört lönsam och givande investering. Syre är matens värsta fiende och den största orsaken till att livsmedel förlorar näringsvärde, konsistens, smak och kvalitet. Syre orsakar också frysskador på livsmedel som förvaras i frysen och möjliggör utvecklingen av mikroorganismer. Konventionella förvaringsmetoder som vanliga plastpåsar och behållare kapslar in syret med livsmedlet. Med en vakuumförpackare håller därför maten mycket längre och smakar även bättre. Du får också förpackningar som tar mindre plats och ser prydligare ut. Vakuumförpackaren Compact Fresh passar för alla typer av förvaring i kyl och frysk och kan användas med eller utan vakuum. Tack vare pulsfunktionen klarar den av att hantera ömtåliga livsmedel med extra omsorg och bevarar matens färska känsla längre. Dess intuitiva funktioner gör den mycket lättanvänd och den kompakta formgivningen gör den enkel att ta fram och ställa undan igen. Plastpåsar är dessutom återanvändningsbara, vilket minskar plastförbrukningen. Med en vakuumförpackare och en Sous Vide Cooker kan du tillaga mat med samma teknik som används på franska lyxrestauranger! Sous Vide är ett franskt sätt att tillaga kött, kyckling, grönsaker och fisk med mera. Metoden innebär att det valda livsmedlet först vakuumpackas för att skyddas mot vätska. Därefter tillagas det vakuumpackade livsmedlet i vatten i perfekt temperatur hela vägen igenom. Vakuumpackningen bibehåller både den naturliga, färska smaken och den goda smaken från eventuell kryddning eller marinering. Vår Compact Fresh vakuumförpackare fungerar utmärkt tillsammans med vilken som helst av våra Sous Vide-produkter! Compact Fresh vakuumförpackare kan användas kontinuerligt och vakuumpackar upp till en förpackning per minut. Vakuumförpackaren avlägsnar syret, vilket förseglar smaken och håller livsmedlet fräscht längre. Köper du storpack kan du vakuumpacka utan svinn, och vid storkok kan du frysa in i portionsstorlek direkt i prydliga och lätthanterliga vakuumpåsar som får samma storlek och utseende! Fyll bara påsen och placera den med den öppna änden i vakuumförpackaren, stäng locket och lås sidolåset som ser till att plasten hålls på plats. OBH Nordica vakuumförpackare gör att du kan förvara livsmedel upp till fem gånger längre jämfört med icke vakuumpackad förvaring!

- Håller maten fräschare upp till fem gånger längre
- Passar för både kyl och frysk och kan användas med eller utan vakuum
- Kompakt design för att enkelt ta fram och ställa undan produkten
- Vakuumpåsarna är återanvändningsbara
- Fungerar utmärkt tillsammans med våra andra Sous Vide-produkter



5 708642 079433