



Complete Seal Vacuum Sealer

7938



DESIGNING
GOOD LIFE



Vakuumförpackaren för dig som vill spara tid och pengar och samtidigt tycker det är viktigt att undvika matsvinn. Vakuumförpackade matvaror håller upp till 5 gånger längre*. De bibehåller dessutom kvalitet, konsistens och ärningsvärde då råvaran inte kommer i kontakt med syre. Gäller alla livsmedel oavsett om de förvaras i kyl eller frys. Det gör det möjligt att storhandla och passa på att köpa mycket på extrapris utan att behöva tvingas slänga mat. När produkter har vakuumförpackats tar de mindre plats i kyl och frys. Vakuumförpackaren har en pulsfunktion vilket gör det möjligt att vakuumförpacka känsliga livsmedel som grönsaker och frukt utan att de mosas. Det gör att du kan handla mycket när det är säsong och enkelt ta fram och njuta av sommarens smaker även på vintern. Vakuumförpackningen håller tätt så arom och smak inte försvinner. Passar också väldigt bra för hemmaodlare samt svamp och bärplockare som lugnt kan ta tillvara på allt från trädgården och skogen. Ytterligare en fördel med vakuumförpackaren är att den är lätt att använda. Det är bara att sätta igång, fylla en vakuumförpackning från OBH Nordica med önskat innehåll och trycka på knappen. Maskinen tar bort allt syre och försluter påsen ordentligt. Du får med ett startkit på 5 påsar och 1 rulle för att snabbt komma igång. Påsarna går även att använda i mikrougn samt i Sous Vide. Complete seal har en tidlös design av rostfritt stål, vilket gör att många låter den stå framme på köksbänken.

*I jämförelse med icke vakuumförpackade matvaror (internstudie gjord februari 2021 på färsk frukt och grönsaker).

- Förlänger hållbarheten upp till 5 gånger
- Lätt att använda
- Snygg design i rostfritt stål
- Användarvänlig sidolåsfunktion
- Pulsfunktion för ömtåliga råvaror

