



Merk: **AEG**

Model: KDE911423B

Tot €300 cadeau aan Foodbag vouchers bij aankoop of bestelling van een set van 4 AEG inbouwtoestellen. + € 100 Foodbag vouchers per extra AEG inbouwtoestel.



Acties



AEG inbouwtoestellen: 5 jaar garantie bij aankoop van minstens 4 toestellen

Actie geldig tot 31/12/2024



AEG Najaarspromo 2024: Tot €300 Foodbag Vouchers cadeau

Actie geldig tot 15/12/2024

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.

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 vacuümlade, sluit de deksel en druk op de knop. Deze methode is in het bijzonder bedacht om de duur van marineren ernstig te verkorten. Zo krijgt u in een mum van tijd overheerlijke, volledig ingetrokken smaken.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Maximum vacuum zak	250x350 mm
--------------------	------------