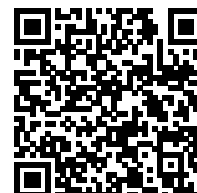


Merk: FoodSaver

Model: FSV3190



Omschrijving

Bacteriën en schimmels tasten voedsel aan. Hierdoor bederft veel vers voedsel, dat daardoor in de afvalbak verdwijnt (miljoenen tonnen per jaar). Bacteriën en schimmels leven bij de aanwezigheid van zuurstof. Door zuurstof weg te trekken van de verse producten blijven deze vers.

De ideale oplossing voor al uw voedselopslagwerkzaamheden: Houd voedsel tot 5 x langer vers. Regelmatig gebruik van het Food Preservation Vacuum systeem bespaart u geld door het verminderen van de verspilling en het langer vers houden van uw favoriete voedsel.

Veelzijdig voor een scala aan voedingsmiddelen en gemakkelijk te gebruiken. Het is een product dat u met trots bezit, dat u in uw keuken prominent heeft staan en elke dag gebruikt en wat u helpt om het hele gezin van vers voedsel te voorzien.

EENVOUDIG ELK TYPE VOEDSEL VACUMEREN

Met 5 verschillende **seal-functies** is deze vacumeermachine uitermate geschikt voor elk type voedsel. Zowel hard en zacht voedsel als natte en droge grondstoffen worden **veilig verpakt** zodat deze langer fris blijven.

HANDHELD EXTERNE SEALER VOOR AL UW VOEDSEL

Met de externe **hand-held vacuumentrekker**, kunnen reeds gesneden en/of geprepareerde etenswaren eenvoudig gevacumeerd en opgeslagen worden in de **FoodSaver vershouddozen**.

HOUDT UW VOEDSEL TOT 5X LANGER VERS

Door zuurstof aan uw etenswaren te onttrekken, hebben bacteriën 97% minder kans om uw

voedsel aan te tasten. Dit resulteert zich in beter **smaakbehoud** en een verlaging in de **voedselverspilling**.

Specificaties

FUNCTIES

Instelling droge voeding	Ja	Instelling vochtige voeding	Ja
--------------------------	----	-----------------------------	----

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Zwart, Zilver
-------	---------------