

**Caso VC10 Plus Edition**

Vakuuierer + gratis Zubehör

**Variable Vakuustärke dank Vakuu-Stopp-Taste !**

UVP € 84,99\*

**79,99€**

Inkl. MwSt. zzgl. Lieferkosten

QR-Code scannen und direkt zur  
Produktseite im Expert Onlineshop  
gelangen:

**Produktdetails****SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:**

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuubeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.

**Leistungseigenschaften**

- Leistungsaufnahme: 110 W
- 220-240V 50/60Hz Netzanschluss
- Automatik-Betrieb
- Leistung regelbar
- Vakuumpumpe
- automatischer Vakuuiervorgang
- automatischer Versiegelungsvorgang
- Versiegeln ohne Vakuuieren
- Ansaugluftmenge: 0,15 l/Sek.
- Elektronik für gleichmäßige Schweißnähte
- max. Folienbreite: 30 cm

**Bedienung**

- Stopp-Taste

### Gehäuse-Eigenschaften

- Breite: 35,5 cm
- Höhe: 9 cm
- Tiefe: 15,5 cm
- Gewicht: 1300 g

### Farben

- edelstahl



**expert**  **SABITZER**

Kreuzstraße 5  
9330 Althofen

Tel. +43 4262 37700

Fax +43 4262 3770070

[office@expert-sabitzer.at](mailto:office@expert-sabitzer.at)

