



sandrinepvrdr



Une utilisation simplissime !

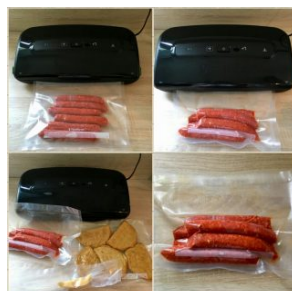
Je ne sais pas vous, mais moi, je n'aime pas jeter. Je n'aime pas jeter et en même temps, je n'aime pas me sentir obligée de prévoir tous mes repas de la semaine à l'avance... car il y a tellement d'aléas qui peuvent arriver ! Une invitation de dernière minute, une présentation à boucler la veille pour le lendemain, une envie intense de sushis ou le resto-surprise sont autant d'événements imprévisibles qui peuvent détruire votre organisation méticuleuse des repas de la semaine.

Ce système préserve la fraîcheur et la qualité des aliments, réduit le gaspillage et vous aide à économiser sur votre budget alimentaire de la semaine. La mise sous vide élimine l'air et prolonge la fraîcheur des aliments rangés dans le congélateur, le réfrigérateur et les placards. Maintenant, vous pouvez conserver vos aliments dans le congélateur pendant des mois, voire des années, sans aucune brûlure de congélation.

Les autres caractéristiques comprennent une mise sous vide avec scellage automatique et un mode « scellage seul » pour faciliter l'utilisation, un rangement pour le rouleau et une lame de découpage intégrés, et un bac récupérateur de jus lavable au lave-vaisselle pour collecter l'excédent d'humidité et de liquide des aliments pendant le scellage.

Tous les appareils FoodSaver sont garantis 2 ans.

Au revoir le gaspillage !! Vive les économies !!



Les + produits



Conservation de la fraîcheur de vos aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps
Design moderne et taille compacte
Commande de mise sous vide et scellage automatique
Compartiment de rangement pour rouleau
Cutter intégré pour faciliter la découpe du rouleau
Que du positif même si la machine est "un investissement" !!! Entièrement CONQUISE !!

Les - produits



Le bruit de l'aspiration d'air

20-07-2017

RÉFÉRENCE ZODIO : 10149301 | PRIX 99€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr