



Świetna Zgrzewarka próżniowa Bonsenkitchen VS2000 0093

Nr katalogowy: VS2000

Kod EAN: 0765756170093

**Producent: Manufacture:Bonsen Electronics
Limited**

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

84,00 PLN

Opis produktu

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA DO ŻYWNOŚCI BONSENKITCHEN VS2000 O MOCY 120W DO SUCHEGO I MOKREGO

□ KLUCZOWE CECHY □

- □ Urządzenie 5 w 1 – wielofunkcyjna zgrzewarka próżniowa
- □ Tryby suszenia i próżni zewnętrznej – dla różnych produktów spożywczych
- □ Stylowy design – oszczędność miejsca, pieniędzy i mniejsza ilość marnowanej żywności
- □ Ulepszona technologia uszczelniania – długotrwała świeżość bez wycieków
- □ Zestaw do gotowania sous vide – zawiera 5 worków próżniowych i zapasową uszczelkę

Bonsenkitchen VS2000 to niezastąpione narzędzie kuchenne, które zapewnia dłuższą świeżość przechowywanych produktów, oszczędza miejsce i pieniądze, a także umożliwia wygodne przygotowywanie posiłków sous vide. Idealne rozwiązanie dla każdego, kto ceni wygodę, funkcjonalność i estetykę w kuchni.

✓ URZĄDZENIE PRÓŻNIOWE 5 W 1 - WSZECHSTRONNE PAKOWANIE ŻYWNOSCI

Zgrzewarka próżniowa **Bonsenkitchen VS3750** łączy **5 funkcji** pakowania w jednym urządzeniu, co sprawia, że jest niezwykle wszechstronna. Możliwość jednoczesnego obsługiwanie wielu worków próżniowych zwiększa wydajność pakowania, co przyspiesza proces konserwacji jedzenia. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, zaleca się korzystanie z **worków próżniowych marki Bonsenkitchen**.

✓ TRYB SUCHY I PRÓŻNI ZEWNĘTRZNEJ - DLA RÓŻNYCH PRODUKTÓW

Urządzenie pozwala wybrać odpowiedni tryb dla różnych rodzajów żywności: **tryb suchy** idealnie nadaje się do suszonych owoców, przekąsek i warzyw, natomiast **tryb zewnętrznego odsysania** (z akcesoriami) umożliwia pakowanie próżniowe w pojemnikach, butelkach wina, torebkach zapinanych na zamek oraz innych przedmiotach.

✓ STYLOWY DESIGN I OSZCZĘDNOŚĆ PIENIĘDZY

Zgrzewarka próżniowa **Bonsenkitchen VS2000** to nie tylko narzędzie kuchenne, ale również sposób na **oszczędność**. Dzięki możliwości pakowania próżniowego żywności i jej przechowywania w lodówce, świeżość produktów zostaje przedłużona nawet **8 razy**, co zapobiega marnowaniu jedzenia i oszczędza miejsce w kuchni. Jest to doskonałe narzędzie do przygotowywania posiłków metodą **sous vide**.

✓ ULEPSZONA TECHNOLOGIA USZCZELNIANIA - BEZ WYCEKÓW

W celu zapewnienia maksymalnej skuteczności, **Bonsenkitchen VS2000** wykorzystuje **nowoczesną technologię uszczelniania**, która gwarantuje szczelność worków próżniowych przez długi czas. Ta unikalna technologia eliminuje ryzyko wycieków, dzięki czemu jedzenie jest przechowywane w idealnych warunkach

Towar nowy opakowanie lekko sfatygowane