

Steba SB VK6 Vákuumfóliázó, fóliahegesztő

Gyártó: Steba
Cikkszám: SB VK6

Erős motor -0,8bar
Inox burkolat
szabályozható vákuum
Automata vagy
manuális működtetés

Ár: 42990 Ft

(2020-05-28)

Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.
E-mail: info@bonair.hu
Tel.: +36 1 253-7285
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51
Web: www.bonairshop.hu



Kinek ajánljuk

Nehézséget jelent az élelmiszerek frissen tárolása? Nem szereti a „hűtő-szagú” ételeket? Megoldás a STEBA fóliahegesztő! Használja a fagyasztani kívánt élelmiszerek vákuumfóliázására is! Legyen Önnél is mindennapi kellék a konyhában a STEBA VK6 fóliahegesztő!

A STEBA fóliahegesztőt Önnek ajánljuk, ha:

1. A nagybevásárlás után nehézséget jelent a felvágottak, élelmiszerek hosszan tarthatósága, ami vákuumfóliázóval megoldható.
2. Az élelmiszereket nem vákuummentesen tárolta, ezért elszíneződött, ezért sűrűn kárba vész.
3. Szívesen főz a STEBA sous-vide-álójával, amihez elengedhetetlen az élelmiszerek vákuumcsomagolása.
4. Szereti a saját termékekkel feltölteni a fagyasztót, amihez vákuumfólia tasak vagy fóliatekerccs szükséges.
5. Nem szereti a „hűtő-szagú” ételeket.

+1 Bízik a német STEBA minőségben, a prémium kategóriás STEBA vákuumfóliázóban!

Rendelje meg most a STEBA fóliahegesztőt, amelyet 5 db kisméretű (22 cm) és 5 db nagyméretű (28 cm), 3D struktúrájú vákuum zacskóval szállítunk!

A vákuumfóliázóval tárolt élelmiszerek hosszabb ideig tárolhatók, tarthatók frissen. A vákuumcsomagolásnak köszönhetően az étel nem veszt természetességéből és nem színeződik el. Ennek segítségével nem kell minden vacsora előtt a közértbe rohannia friss felvágottért, vegyen egyszerre nagyobb mennyiséget és vákuumfóliázóval csomagolja be, amit nem az aznapi vacsorára szán! Akár 3-4 hétig is változatlan minőségben eláll a vákuumcsomagolásban eltett étel!

Ugye Ön sem levegőt akar tartani a fagyasztóba? Ha szívesen szerez be háztáji élelmiszereket, melyeket fagyasztással tárol, a STEBA fóliahegesztő jóvoltából a csomagokat a lehető legkisebb méretűvé varázsolhatja. Ez a vákuumfóliázó rozsdamentes, igényes kivitelezésű prémium termék 28 cm széles fóliatasakkal, fóliatekerccsel vagy 3D-s vákuumfóliával használható. A 3D struktúrájú vákuumfólia lényege, hogy csak a felső oldala sima, mint a hagyományos vákuumfóliáknak, de az alja kockás mintázatú, melynek köszönhetően egyenletes a vákuumszívás.

A STEBA VK6 fóliahegesztő a legerősebb szívó kapacitással bír a STEBA vákuumfóliázók közül, így maximális teljesítményt érhet el használatával. A vákuumfóliázó használatkor ügyeljen rá, hogy a fóliatasak minden oldalán 1-2 cm hely szabadon maradjon! A fóliahegesztő ugyan automatán működik, de manuálisan is használható.

Miért nélkülözhetetlen a STEBA vákuumfóliázó a suos-vide-áláshoz?

A sous-vide-álás egy olyan konyhatechnológiai eljárás, melynek lényege, hogy alacsony, de állandó hőmérsékleten készül el a vákuumcsomagolásba tett étel. A STEBA fóliahegesztővel könnyedén készítheti elő az ebédnek valót!

Válassza ki weboldalunkon a megfelelő vákuumfóliát és rendelje meg házhoz szállítással!

Olvassa el a STEBA VK 6 fóliahegesztő működését is!

Hogyan működik

Az automata STEBA VK6 rozsdamentes fóliahegesztő manuális is szabályozható. A puhább, érzékenyebb ételekhez csökkentheti a vákuumot.

A STEBA vákuumfóliázók közül ez a fóliahegesztő rendelkezik a legnagyobb szívó kapacitással, ami 16l/percet jelent. Mérete kicsi, teljesítmény nagy, rozsdamentes külsejének köszönhetően tisztítása egyszerű, időállósága nagy. A fóliahegesztőhöz 28 cm szélességig használható fóliatekerccs, fólia tasak vagy 3D struktúrájú fóliatasak, melyből 5 db 22 cm és 5db 28 cm széles most a vákuumfóliázó mellé kap.

A 3D struktúrájú fóliatasak előnye, hogy az alján található kockás mintázatnak köszönhetően a levegő egyenletesebben tud kiáramlani.

A kinyitott vákuumfóliázóba helyezze a tasakot a fóliázó részre, majd csukja le. A fóliahegesztő tetejét a hegesztés alatt ne nyomja! A fóliahegesztő használatkor ügyeljen rá, hogy a vákuumfólia tasak vagy tekerccs minden oldalán 1-2 cm hely szabadon maradjon.

Teljesítmény: 170W
Kapacitás: 16 liter/perc
Max vákuum: -0,8bar
Méret: 6,5 x 34 x 15 cm
Súly: 1,4kg