



Fresh & Save Plat à gratiner sous vide, verre

Modèle: 36803-000-0

4 0 0 9 8 3 9 5 2 3 8 5 4

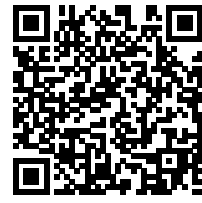


4 009839 523854 >



ZWILLING

Prix
conseillé: €
34,95



DESCRIPTION

Zwilling Fresh & Save Vacuüm gratineerschotel, glas

Le plat à gratin Fresh & Save et la pompe à vide permettent de conserver les aliments frais jusqu'à cinq fois plus longtemps. Ce plat rectangulaire peu profond est fabriqué en verre borosilicate robuste et est idéal pour préparer et conserver les lasagnes, les gratins et autres plats savoureux. Vous pouvez également l'utiliser pour mariner.

Vous pouvez facilement empiler ce plat à gratin, ce qui vous permet de gagner de la place dans votre réfrigérateur ou votre congélateur. Le plat à gratin passe au four (sans couvercle) et sert également de belle pièce de service sur la table. Conserver, cuire et servir dans le même plat.

Avec le système Fresh & Save, vous pouvez faire vos courses une fois par semaine et réfrigérer ou congeler des fruits, des légumes, de la viande et du poisson frais dans nos emballages sous vide. Vous pouvez donc profiter des avantages de votre propre marché frais à la maison.

Préparez vos repas plusieurs jours à l'avance et dégustez-les plus tard, aussi frais que le jour où vous les avez préparés.

Voici comment cela fonctionne : placez la pompe à vide sur la valve du couvercle et d'une simple pression sur le bouton, vous aspirez l'air en quelques secondes. La pompe s'arrête automatiquement dès que le sous-vide est suffisant, de sorte que le goût, les arômes et les vitamines sont préservés.

- Fonction sous vide : les aliments gardent leur fraîcheur cinq fois plus longtemps qu'avec les solutions de conservation classiques sans mise sous vide : les arômes et les nutriments sont préservés, le gaspillage

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

alimentaire est réduit.

- Récipient de forme élégante pour le service à table
- Congélation en toute sécurité des aliments et plats (pas de brûlure de congélation grâce à la conservation sous vide)
- Résiste au four jusqu'à 280 °C sans couvercle
- Convient au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle
- Composition : Sans Bisphénol A, verre borosilicate (base), plastique (couvercle), silicone (valve, joint)
- Couvercle hermétique doté d'une technologie de double étanchéité
- Connexion simple entre les récipients sous vide et l'application ZWILLING Culinary World via le QR code présent sur les couvercles pour un suivi des aliments et de la durée de conservation.
- Couvercle hermétique doté d'une technologie de double étanchéité.
- Connexion simple entre le récipient sous vide et l'application ZWILLING Culinary World via le QR code présent sur les couvercles pour un suivi des aliments et de la durée de conservation.
- L'application gratuite calcule la durée de conservation sous vide des aliments et des plats et la fonction rappel vous informe en temps utile de la date à laquelle les aliments doivent être consommés. L'application offre également des recettes, des tutoriels et une liste de courses.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Couleur	Gris
Matière	CRISTALLIN

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications