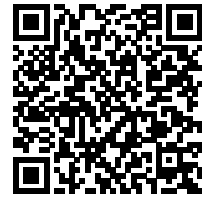




## Zero 36



Adviesprijs:  
€ 3.500,00



### BESCHRIJVING

#### **Aantrekkelijk aan de buitenkant, vers aan de binnenkant.**

Zero is de eerste ingebouwde professional-standaard vacuum sealer die tot een absolute vacuümdichtheid garandeerd van nul, waardoor het rijpingsproces en de oxidatie merkbaar vertraagt. Dit apparaat levert een superieure kwaliteit af aan de hand van een natuurlijk proces dat op een uiterst effectieve manier de eigenschappen van voedsel langer intact houdt zonder toegevoegde voedingsstoffen.

#### **#Zero'sFunctions**

##### **Vacuüm boven alles**

Zero is onmisbaar voor het vacuüm koken en bewaart het voedsel tot 5 keer langer in de koelkast. Het soft-touch bedieningspaneel wordt gebruikt voor het snel instellen van de 3 verschillende gradaties van vacuüm en voorgeprogrammeerde cycli voor marinades, vleesrijping en vloeistoffen.

Zero is uiterest flexibel: Het past zich aan aan de meest veeleisende behoeften. Creëer aan de hand van aangepaste instellingen het gewenste resultaat. Zero maakt het ook mogelijk om voedsel te bereiden om sous-vide te koken met het toestel Freddy of in een stoomoven.

1. Zacht vacuüm
2. Vacuüm om te bewaren
3. Extreem vacuüm
4. Vleesrijping
5. Marineren

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

## 6. Vloeistoffen

### **SPECIFICATIES:**

- Breedte: 597 mm
- Diepte: 576 mm
- Hoogte: 360 mm

DE OPGEGEVEN PRIJS IS INDICATIEF.

CONTACTEER UW WINKELPUNT VOOR UW PRIJS OP MAAT.