

Marzo 2013

pp. 27-28

# LA CUCINA ITALIANA

STRUMENTI  
IN CUCINA

## Tolta l'aria, rimane il sapore

*Serve a conservare i cibi, freschi o congelati, fino a cinque volte più a lungo. E a ridurre l'ingombro in frigo o in freezer. Il sottovuoto, già utilizzato nelle cucine professionali, arriva tra le mura domestiche*

Il tubicino, collegato all'apparecchio, scompare in un vano apposito ed è dotato dei diversi attacchi adatti ai contenitori in dotazione.



Il contenitore per marinatura consente di marinare carne, pesce e verdura in soli 10': il sottovuoto apre i pori degli alimenti consentendo alla marinata di essere assorbita rapidamente.

Marzo 2013

pp. 27-28

# LA CUCINA ITALIANA

**TAKAJE**  
**Tre Spade**



Per un sottovuoto domestico e semiprofessionale Takaje VacuumMachine confeziona alimenti in buste, rotoli e in qualsiasi contenitore in vetro con coperchio in metallo, con la speciale valvola Takaje VacuumSeal. Includo 10 buste, 2 valvole con applicatore. Modello: 69000/2 Prezzo: da € 160 [www.trespade.it](http://www.trespade.it)