

11/09/12



Pag. 53

LA MIA CASA NON INVECCHIA

Operazione sottovuoto



Il cibo esposto all'aria tende a deteriorarsi rapidamente. I sistemi di sottovuoto casalingo ti aiutano a conservare a lungo gli alimenti in modo ottimale. **1.** Da Imetec la macchina sottovuoto per alimenti Professional serie VM1000: *aspira e salda* in modo automatico. Con 25 sacchetti in dotazione. 119,90 euro. **2.** Sigilla *in modo automatico o manuale* il modello VT3113 di Laica. 38x17x8 cm, dotata di un rotolo e un cutter. 99,90 euro. **3.** Takaje VacuumSeal è la *valvola brevettata* da Tre Spade per il confezionamento sottovuoto in contenitori. **4.** I coperchi Press & Fresh di Spontex hanno una *pellicola sigillante* resistente ed ermetica che si adatta a ogni tipo di materiale (vetro, ceramica, metallo, plastica) assicurando maggior durata grazie al sottovuoto.

OGGETTI

TRE SPADE

SISTEMA TAKAJE

