

## OBH - OBH Nordica Compact Fresh 7943 - Vakuumpakker

OBH Nordica Compact 7943 vakuumpakker Reducerer madspild

Compact Fresh vakuumballeringsmaskinen fra OBH Nordica giver dig en fantastisk mulighed for at reducere madspild og er en yderst rentabel og givende investering. Ilt er fødevarernes værste fjende og den største årsag til, at fødevarer mister næringsværdi, konsistens, smag og kvalitet. Ilt forårsager også fryseskader på fødevarer, der opbevares i fryseren, og muliggør vækst af mikroorganismer. Konventionelle opbevaringsmetoder som f.eks. almindelige plastikposer og beholdere indkapsler ilten sammen med maden. Med en vakuumballeringsmaskine holder maden derfor meget længere og smager bedre. OBH Nordica vakuumpakkere giver dig mulighed for at opbevare mad op til fem gange længere tid sammenlignet med opbevaring uden vakuumpakning! Du får også en emballage, der fylder mindre og ser pænere ud. Let at håndtere Compact Fresh vakuumballeringsmaskinen er velegnet til alle typer opbevaring i køleskab og fryser og kan bruges med eller uden vakuumpakning. Takket være pulsfunktionen håndterer den sarte madvarer med ekstra omhu og bevarer madens friske følelse i længere tid. Dens intuitive funktioner gør den meget nem at bruge, og dens kompakte design gør den nem at tage ud og lægge væk igen. Plastikposerne er også genanvendelige, hvilket reducerer forbruget af plastik. Giver mulighed for Sous Vide-tilberedning Med en vakuumpakker og en Sous Vide Cooker kan du lave mad med den samme teknologi, som bruges på franske luksusrestauranter! Sous Vide er en fransk måde at tilberede kød, kylling, grøntsager, fisk og meget mere på. Metoden indebærer, at den valgte fødevarer først vakuumpakkes for at beskytte den mod væske. Derefter koges den vakuumpakkede mad i vand ved den perfekte temperatur hele vejen igennem. Vakuumballering bevarer både den naturlige, friske smag og den lækre smag af krydderier eller marinering. Compact Fresh vakuumpakkeren fungerer fantastisk sammen med alle OBH Nordicas Sous Vide-produkter! Kan anvendes kontinuerligt Compact Fresh-vakuumpakkeren kan bruges kontinuerligt og vakuumpakker op til en pakke i minuttet. Vakuumballeringsmaskinen fjerner ilten, forseglar smagen og holder maden frisk i længere tid. Hvis du køber store pakker, kan du vakuumpakke uden spild, og til madlavning i stor skala kan du fryse portionsstørrelser direkte ned i pæne og håndterbare vakuumposer, der har samme størrelse og udseende! Du skal blot fylde posen og placere den med den åbne ende i vakuumpakkeren, lukke låget og låse sidelåsen, der holder pladen på plads. Velegnet til Sous Vide Marinerer kød og fisk på få minutter Mad holdes frisk i længere tid Pulsfunktion til sarte ingredienser



### Teknisk information

Farve	Sort
Mærke	OBH Nordica
Produkttype	Vakuumpakker
Effekt Watt	80 W
Service & Support	2 år