

## FreshVAC

### Profi-Folienrollen für Vakuumierer

**Inhalt: 2 Rollen 20 x 600 cm**

- Stark und reißfest (140 µm)
- Rippenstruktur für optimales Vakuum
- Stabile Schweißnaht
- Schützt vor Gefrierbrand
- Kochfest (in Wasser bei 95 °C für Max. 4 Stunden)
- Geeignet für Mikrowellen (zum Auftauen und Erwärmen bis max. 70 °C)

BPA  
FREI



FreshVAC  
SOUS  
VIDE  
VAKUUM GAREN



## FreshVAC



**D:** Geeignet für alle FreshVAC Vakuumierer und für die Marken ellrona, CASO Design, Rommelsbacher, Orved, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Genio, Solis, Unold, Steba, Rotel, Ohmex, Lava, Flame Nuova u.v.m.

**GB:** Usable for all FreshVAC vacuum devices and for foreign brands as ellrona, CASO Design, Rommelsbacher, Orved, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Genio, Solis, Unold, Steba, Rotel, Ohmex, Lava, Flame Nuova and many more.

**F:** Approprié pour toutes les machines à vide de la FreshVAC y de les marques ellrona, CASO Design, Rommelsbacher, Orved, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Genio, Solis, Unold, Steba, Rotel, Ohmex, Lava, Flame Nuova et autres.

**ES:** Aptos para todas las envasadoras al vacío FreshVAC y las marcas ellrona, CASO Design, Rommelsbacher, Orved, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Genio, Solis, Unold, Steba, Rotel, Ohmex, Lava, Flame Nuova y otras.

Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bildabweichungen sind technisch bedingt möglich.

Braukmann GmbH  
Raiffeisenstraße 9  
59757 Arnsberg  
Germany  
<http://www.freshvac.de>

**Jetzt mit innovativer FOOD MANAGER APP**

- + Kostenlose Food Manager App für Android und iOS
- + Einfache Verwaltung der Speisen im Kühlfach
- + Übersichtliche Liste der fälligen Lebensmittel
- + Einfache Kontrolle des Vorrats beim Einkauf
- + **Save food - weniger Lebensmittel wegwerfen**











## Länger genießen

Lebensmittel vakuumiert: bis zu 8x länger frisch

## Preiswert

Kochen Sie groß und portionieren Sie klein - das spart Zeit und Geld

## Praktisch

Das Gerät ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen

## SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel garen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.

## Profi-Folienrollen für Vakuumierer 20 x 600 cm

- Stark und reißfest (140 µm)
- Rippenstruktur für optimales Vakuum
- Stabile Schweißnaht
- Schützt vor Gefrierbrand
- Kochfest (in Wasser bei 95 °C für Max. 4 Stunden)
- Geeignet für Mikrowellen (zum Auftauen und Erwärmen bis max. 70 °C)

### Produktdaten

|          |               |
|----------|---------------|
| Art. Nr. | 1153          |
| EAN      | 4038437011531 |
| Größe    | 20 x 600 cm   |
| Inhalt   | 2 Rollen      |
| VPE      | 6 Packungen   |

*Info: Geeignet für alle FreshVAC Vakuumierer und für die Marken ellrona, CASO Design, Rommelsbacher, Orved, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Genio, Solis, Unold, Steba, Rotel, Ohmex, Lava, Flame Nuova u.v.m.*