



FoodSaver



Vakuumpackning har länge varit förknippat med långtidsförvaring, framför allt i frysen. Användarna har i huvudsak varit jägare, lantbrukare och matentusiaster som använt produkten under en begränsad säsong. Nu tar FoodSaver vakuumtekniken till en helt ny nivå som gör det enklare än någonsin för alla hushåll att hålla maten fräsch upp till fem gånger längre. Dessutom sparar du pengar och bidrar till att minska matsvinnet. Vi säger välkommen till tekniken som hjälper oss att hålla fräska råvaror fräscha längre – även i kylskåpet!

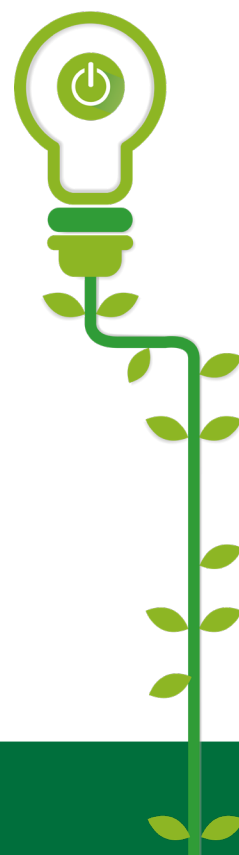
Vackat och färskt i kylan. Vakuumförpackar du maten så håller den dubbelt så länge i kylan. Till exempel kan grönsaker och tillagad mat hålla i ca 2 veckor istället för 2-4 dagar.

Förvaring i frysen. Vakuumförpackar du maten så håller den 5 ggr längre i frysen och du undviker frysskador. Gör att ex kött och fisk kan sparas i 2-3 år istället för 6 månader. Bevara sommarens doft och smak från frukt, bär och grönsaker till en kall vinterdag.

Krispigt i skåpet. Vakuumförpacka och förvara i torrvaror i skafferiet. Vakuumpackade chips och knäckebröd håller sig spröda och krispiga längre och ditt kaffe håller sig färskt i skafferiet i 2-3 år. Bra att veta när du stänger sommarhuset för säsongen.

Planera smart veckans mat! Planera och förbered alla veckans måltider och vakuumförpacka dem så är det bara att ta fram och äta när du blir sugen.

Sluta släng mat! Visste du att vi årligen slänger 22,2 kg mat per person och år. Mat som inte hade behövts kastas om den hade förvarats rätt. Det motsvarar cirka 3-6 000 kr per hushåll. Om du förpackar och förvarar maten på rätt sätt så undviker du matsvinn och blir en mathjälte. Bli en mathjälte du också. Läs mer på www.foodsavers.se



SORTIMENT

I FoodSavers sortiment finner du vakuumpförpackare och tillbehör för alla typer av mathjältar. Oavsett vilken dignitet du har när det kommer till att "vacka" och förvara kommer du hitta en produkt som passar just dina krav. Alla kan vi bli mathjältar, för det är inte ok att slänga mat...



Vakuumpförpackare FLOW FFS006X

Art.nr: 204008

FoodSaver Flow är en högpresterande och snabb vakuumpackare med jägaren, hobbykocken och matentusiasten i åtanke. Med en inbyggd rullförvaring och en integrerad skäranordning är det enkelt att anpassa påsens storlek efter innehållet. FoodSaver Flow har 4 förseglingslägen; med eller utan vakuum, ett läge för mat med mycket vätska, samt ett marineringsläge där sekvenskombinationer av vakuumpuls används för att uppnå bästa möjliga smakinfusion. Pulsfunktionen låter dig vakuumpacka stegvis vilket är mer skonsamt för ömtåliga livsmedel. En extra bred förslutningsremsa ger vakuumpförpackaren mer styrka och extra snabb påstillverkning ger högre kapacitet vid professionell användning.

Tillbehör som ingår: 3st. 0,94L-påsar, 2st- 3,78L-påsar, 3st. FoodSaver zip-påsar, 1st plastrulle 28 cm

- Inbyggd förvaring av plastrullar
- Integrerad skäranordning
- Pulsfunktion för större precision
- Extra snabb påstillverkning
- Marineringsläge för snabb smakinfusion
- 4 olika förseglingslägen
- Droppbricka som tål maskindisk
- Alltid 2 års garanti