

LES AVANTAGES DE LA MACHINE SOUS VIDE

La conservation sous vide prolonge la fraîcheur de vos aliments : les plats cuisinés jusqu'à 10 jours, la viande jusqu'à 4 ans au congélateur, soit environ 3 fois plus longtemps qu'à l'ordinaire !

Aimant dans le fond pour coller au réfrigérateur




~~39[€]₉₉~~
16[€]₉₉

dont 0,30 €
d'éco-participation



Machine sous vide

Réf. : MEDA3

- Bouton écran tactile
 - Trois modes d'aspiration : standard, sec et humide
 - Longueur de scellage maximale 30 cm (inclus 5 sacs sous vide) 
- Garantie 3 ans