Der Unterschied heißt Gaggenau.

www.gaggenau.com BSH Hausgeräte GmbH, Postfach 830101, 81701 München, Deutschland

Q9G1LB0053

Die Vakuumierschublade

Die Backofen-Serie 200

GAGGENAU

Die Vakuumierschublade Serie 200

Mit dem gleichen Platzbedarf einer Wärmeschublade wird die Vakuumierschublade der Serie 200 unter der Arbeitsplatte oder flächenbündig in der Wand eingebaut. Mit nur leichtem Druck öffnet sich die grifflose Front, hinter der sich der acht Liter große Innenraum aus Edelstahl verbirgt, in dem Sie vakuumieren und all Ihre wertvollen Lebensmittel sicher verschweißen können.

Wer experimentierfreudig ist, wird die Vorzüge der Vakuumierschublade genießen, denn sie macht es möglich, Dinge in kürzerer Zeit zu marinieren und Fleisch, Fisch sowie Gemüse länger frisch zu halten. Und sogar Gläser mit Marmelade oder Chutney lassen sich in diesem Gerät vakuumdicht verschließen.

Typenreferenz
DVP 221

Maße
Breite 60 cm
Höhe 14 cm

Oberfläche
Glasfront in Gaggenau Anthrazit,
Gaggenau Metallic und Gaggenau Silber

Im Inneren der Vakuumierguterhöhung befinden sich eine Reihe von Adaptern zum Vakuumieren von Flaschen und Behältern.

Die Vakuumierschublade verfügt über drei Stufen, um unterschiedlich große und starke Beutel zu vakuumieren und sie sicher zu verschweißen. Größere Behälter und mit Flüssigkeit gefüllte Gläser können auch außerhalb der Schublade vakuumiert werden. Und das Schöne daran: Sobald Sie mit dem Haltbarmachen oder Marinieren fertig sind, verschwindet alles einfach wieder in der Wand.

Eine Vakuumierguterhöhung, zwei Beutelgrößen, Adapter und Flaschenverschlüsse sowie Adapter zum Vakuumieren von Behältern außerhalb der Schublade liegen bei. Mehr wird nicht benötigt, um Lebensmittel zu konservieren. Alles in einer kompakten, 60 cm breiten und 14 cm hohen Schublade.

Im Innenraum aus Edelstahl finden sowohl Beutel als auch Gläser Platz.

Weitere Informationen finden Sie in unserer Händler-Preisliste oder unter www.gaggenau.com.

Die Backofen-Serie 200

Die Serie 200 überzeugt durch Funktionalität und Vielseitigkeit. Der 60 cm breite Backofen kann mit einem Espresso-Vollautomaten, einem Dampfbackofen und einer Wärmeschublade kombiniert werden, wahlweise übereinander oder nebeneinander. Alle Geräte werden flächenbündig eingebaut und fügen sich in jeder der drei Farbvarianten bestens in jedes Interieur ein. Und für diejenigen, die eine klassische Einbauweise bevorzugen, findet der Backofen auch unter der Arbeitsplatte Platz.