

## VC 10 Vakuumierer

Kompakter, leistungsstarker Vakuumierer. Ihre Lebensmittel werden sicher vor Verderben geschützt und sind in unserem Profi-Vakuumierbeuteln bestens aufgehoben. Starten Sie die Frische-Offensive und genießen Sie optimalen Geschmack und volle Vitamine.



### Produkteigenschaften VC 10

- vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- Schweißnaht bei max. 30 cm beliebiger Länge
- natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- vollautomatische Vakuumierung und Versiegelung
- elektronische Temperaturüberwachung
- kompaktes Design, geringes Gewicht
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel

### TESTURTEIL

**Haus & Garten Test**  
4.2012

www.hausgartentest.de

(1,3)  
**sehr gut**

Caso  
VC10

**Stark, schnell und sehr einfach zu bedienen**

Frisch  
bleibt  
frisch!

### Produktdaten VC 10

Art.Nr.	1340
EAN	40 38437 01340 5
Maße	355 x 90 x 150 mm
Spannung	230 V/50 Hz
Leistung	110 Watt
Gewicht	1,5 kg
Pumpe	Ca. 9 Ltr. /min.
Prüfzeichen	CE
VPE	4



#### SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft.

Braukmann GmbH  
Raiffeisenstraße 9  
59757 Arnsberg  
fon 02932-547 66 0  
fax 02932-547 66 77  
[www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)  
info@caso-germany.de