



Set de conservation sous-vide

UNE MÉTHODE DE CONSERVATION UNIQUE QUI ÉVACUE L'AIR ET FERME HERMÉTIQUEMENT

- Évite l'oxydation des aliments
- Empêche l'humidification et la prolifération des bactéries, microbes et moisissures.

CONTENEUR 1 LITRE

1 POMPE MANUELLE

2 SACS FORMAT S 230 X 220

2 SACS FORMAT M 270 X 320



Les + produits

Augmente la durée de conservation jusqu'à 5 fois plus longtemps.

- Préserve les nutriments essentiels (vitamines, minéraux) au développement de bébé.
- Garde la texture et le goût des aliments.

Aliments	Période (Jours)	
	Conservation normale	Conservation sous-vide
Viande crue	3	9
Viande cuite	5	15
Poisson frais	2	5
Fruit et légume	5	15-21
Charcuterie	2	10

Aliments	Période (Jours)	
	Conservation normale	Conservation sous-vide
Soupe	7	20
Pain/Produit laitier	2	8
Biscuit	120	365
Riz/Pâtes/Café	180	365
Viande séchée	180	365

* Température de stockage : 3-5°C / Source Marketing Institute (jan.2003)

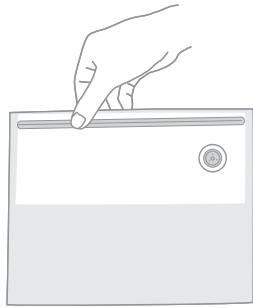


Réf :	Gencod	PCB
NT-SV1	3760165446453	4

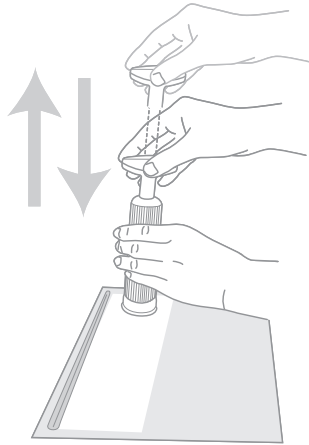


Comment ça marche ?

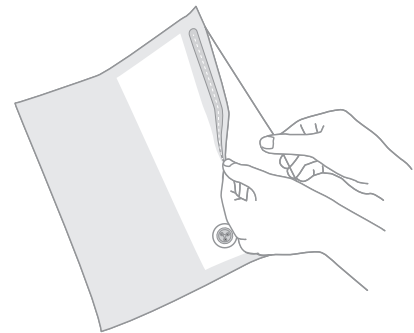
Sachet zip sous-vide



1. Remplir le sachet d'aliments secs et non gras, puis presser fermement les deux parties du zip.



2. Placer la tête d'aspiration de la pompe sur l'entrée d'air du sachet et maintenir verticalement. Actionner la pompe de haut en bas avec le levier du piston en gardant l'embout bien à plat.

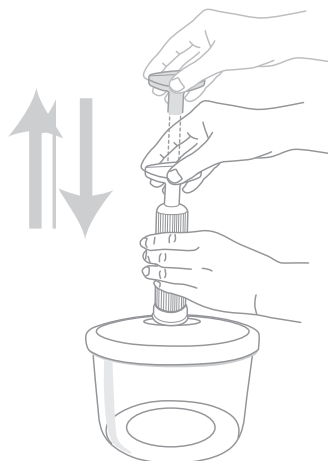


3. Pour ouvrir le sachet : Ouvrir le zip en tirant délicatement les deux parties séparément.

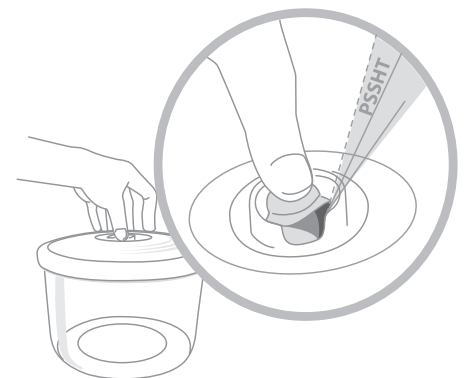
Conteneur sous-vide



1. Placer les aliments dans la boîte et replacer le couvercle.



2. Placer la tête d'aspiration de la pompe sur l'entrée d'air en la maintenant à la verticale. Actionner la pompe de haut en bas avec le levier du piston en gardant l'embout bien à plat.



3. Pour ouvrir la boîte : Soulever avec le doigt un côté du piston vert et libérer l'air. La pression s'échappe et le couvercle se déverrouille.