



Perfekt zum frisch halten,
einfrieren & Sous-Vide Garen.



FS 3609 Profi-Vakuumiergerät

- ✓ vollautomatisches Absaugen und Verschließen von Lebensmitteln unter Vakuum
- ✓ optimal für die Verlängerung der Lebensmittelhaltbarkeit, das gesunde Einfrieren unter Erhalt der Nährstoffe, zur Vermeidung von Gefrierbrand und zum professionellen Sous-Vide- oder Dampfgaren
- ✓ 2 Kontrollleuchten für Absaug- und Schweißvorgang

Weitere Vorteile

- Leistung: ca. 170 W
- Gefriergut behält Farbe und Geschmack, Nährstoffe bleiben erhalten
- inkl. 5 Vakuumbbeutel

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Severin FS 3609	
GUT	90,3 %
Im Test: 9 Vakuumierer Testurteile: 2x sehr gut, 7x gut	Heft: 08/2014

TESTURTEIL	
Haus & Garten Test 3 2014 www.hausgarten-test.de	(1,8) gut Severin FS 3609

Im Test: Vakuumierer bis 100 Euro

**Sehr hohe Absaugleistung
und -geschwindigkeit**



Vollautomatisches Absaugen und Verschließen von Lebensmitteln.



Zum Portionieren, geschützten Lagern, einfrieren und Sous-Vide Garen von Lebensmitteln.



Inkl. 5 Vakuumbutel, 20 x 30 cm.



2 Kontrollleuchten für Absaug- und Schweißvorgang.



Mit praktischer Kabelaufwicklung.

Für Freunde der Technik

- Leistung: ca. 170 W
- Farbe: schwarz-silber
- vollautomatisches Absaugen und Verschließen von Folien
- 2 Kontrollleuchten für Absaug- und Schweißvorgang
- 5 zum Sous-Vide Garen geeignete Vakuumbutel, 20 x 30 cm
- Kabelaufwicklung

Logistikdaten:

Gewicht ca. 1,5 kg, Bruttogewicht (inkl. Verpackung) ca. 1,7 kg
Maße Verpackung: 37,0 x 15,7 x 11,0 cm
Buntkarton, VE 6 Stück
EAN 4008146013027

Bestellbares Zubehör:

ZU 3607 Ersatzfolienbeutel
50 Vakuumbutel: 20 x 30 cm, inkl. Microstruktur 90 my bis 95° C
VE 18 Stück / EAN 4008146013157

ZU 3612 Ersatzfolienbeutel
50 Vakuumbutel: 30 x 40 cm, inkl. Microstruktur 90 my bis 95° C
VE 10 Stück / EAN 4008146015120