Appareil mise sous vide encastré inox Bora

Référence: QVACSS

Voir la fiche produit sur le site








DESCRIPTION

TROIS FONCTIONS DANS UN SEUL APPAREIL

Le BORA QVac répond à trois usages du quotidien en cuisine :

- la mise sous vide dans des boîtes ou des sacs ;
- la refermeture de bouteilles avec les bouchons de mise sous vide ;
- le marinage rapide, grâce à la bague de marinage.

UN APPAREIL QUI DISPARAÎT SOUS LE PLAN DE TRAVAIL

À l'image des systèmes d'aspiration BORA sur table de cuisson, le QVac s'intègre sous le plan de travail et n'encombre pas la cuisine. Il s'installe à fleur ou en saillie. L'unité se déploie d'une simple pression avec sa tête de mise sous vide extensible de 400 mm, et elle s'arrête automatiquement. Trois touches de fonction pilotent les différents programmes, avec un retour visuel et sonore.

> **À retenir :** l'appareil se branche sur une prise standard 16 A de type Schuko. Prévoyez-la à proximité de l'emplacement avant l'installation.

CONSERVER, MARINER ET CUISINER SOUS VIDE

La mise sous vide prolonge la fraîcheur des aliments jusqu'à trois fois plus longtemps, tout en préservant leur goût et leur aspect, ce qui réduit le gaspillage. L'appareil convient aussi aux liquides. La bague de marinage se place sur l'une des boîtes pour accélérer la préparation des marinades. Enfin, les aliments mis sous vide peuvent cuire dans un four vapeur BORA X BO ou dans une casserole, en cuisson sous vide.

CE QUI EST LIVRÉ AVEC L'APPAREIL

Le kit comprend l'appareil, une boîte de mise sous vide de 1 litre et une de 2 litres, une bague de marinage, deux bouchons de mise sous vide et un câble secteur de 2 m. Il contient aussi 15 sacs de mise sous vide : cinq de 0,6 litre, cinq de 1,5 litre et cinq de 2,1 litres. Les boîtes et sacs BORA sont sans BPA, et les sacs d'autres fabricants restent compatibles.

FICHE TECHNIQUE DU BORA QVAC STAINLESS STEEL

Caractéristique	Valeur
Marque	BORA
Référence	QVACSS
Code EAN	4251731215966
Couleur	Inox (Stainless Steel)
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	239 x 124 x 142 mm
Poids	3,48 kg
Puissance	24 W
Branchement	Prise Schuko 16 A
Tête de mise sous vide	Extensible, 400 mm
Adapté aux liquides	Oui
Installation	À fleur ou en saillie sous le plan de travail

POUR QUELLE CUISINE CHOISIR CET APPAREIL

Il s'adresse à ceux qui veulent conserver, mariner et cuisiner sous vide sans encombrer le plan de travail, dans une cuisine où l'on peut prévoir son emplacement et sa prise.

FICHE TECHNIQUE

Marque	BORA
EAN13	4251731215966
Hauteur (cm):	14.2
Largeur (cm) :	23.9
Profondeur (cm):	12.4
Poids (kg) :	3.48
Puissance totale en W :	24
Adapté aux liquides	Oui

Fiche produit en ligne : https://www.vigier-web.fr/tiroir-de-mise-sous-vide/6453-appareil-mise-sous-vide-encastre-inox-bora.html