



W11 SVD140

Merk: Whirlpool

Model: W11 SVD140

€ 2.069,99



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De W Collection vacuümlade is uitgerust met 6TH SENSE UltraVacuüm-technologie: de sensor regelt de intensiteit van de pomp en meet het vacuümniveau in de ovenruimte. Het past zich perfect aan elk type voedsel aan: vloeibaar, vast, gekookt of rauw. De sensor detecteert het vacuümniveau door het gehele vacuümproces te regelen en past de pompintensiteit aan om onder alle omstandigheden in slechts 90 seconden tot 99,9% vacuüm te bereiken. 6TH SENSE UltraVacuüm vermindert de oxidatie van voedsel aanzienlijk, waardoor voedsel beter bewaard kan worden. Met vacuüm koken is het resultaat bijzonder lekker: uw gerechten zijn nog sappiger en geuriger dankzij een preciezere, constantere en lagere temperatuur bereiding.

SPECIFICATIE

Fysieke kenmerken

Breedte	59 cm,mm
Diepte	57,2 cm,mm
Hoogte	14,25 cm,mm

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

MARCBALIS

www.elektrobalis.be

02/721.39.84 - marc.balis@telenet.be - Vilvoordelaan 50, 1930 Zaventem

Kleur

Zwart

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		