

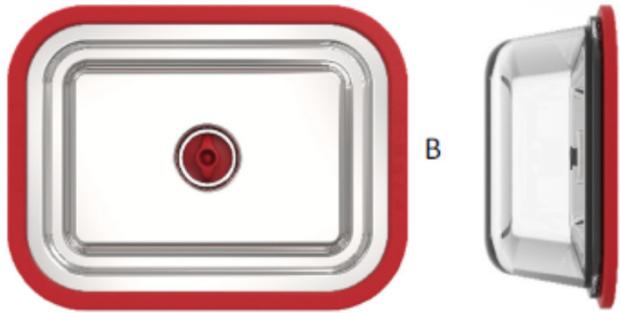
MAGICVAC
L'AUTENTICO SOTTOVUOTO

NUOVE TEGLIE IN VETRO E ACCIAIO

Free.



Dimensioni

	Codice <i>Code</i>	A	B	C	Capacità <i>Capacity</i>
	ACO1137	232 mm	176 mm	73 mm	1250 cc
	ACO1138	257 mm	207 mm	84 mm	1950 cc

Materiali

Teglia <i>Glass pan</i>	Coperchio <i>Lid</i>	Guarnizione e valvola <i>Seal and valve</i>
Vetro borosilicato <i>Borosilicate glass</i>	Acciaio inox <i>Stainless steel</i>	Silicone <i>Silicone</i>

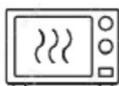
Specifiche



Tutti i materiali utilizzati sono adatti al contatto alimentare
All materials are suitable for food contact



Utilizzabile per la cottura sottovuoto o normale in forno tradizionale
Can be used for sous-vide or traditional cooking in a traditional oven



Utilizzabile per la cottura o lo scongelamento in forno a microonde *
*Can be used for cooking or defrosting in a microwave oven **



Valvola di tenuta con speciale posizione per marinatura rapida
Sealing valve with special position for rapid marinating function

* senza coperchio / *without the lid*



Utilizzabile in frigorifero o in freezer per la conservazione
Can be used in the refrigerator or freezer for storage



Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie
All components are dishwasher safe



Resistenti a temperature da -40°C a 280°C e a shock termico 120°C
Resistant to temperatures from -40 ° C to 280 ° C and to thermal shock 120 ° C



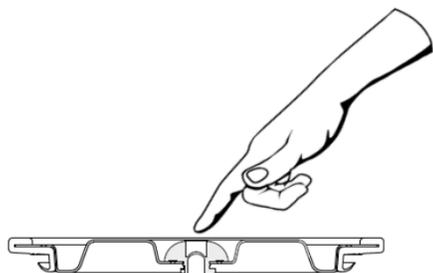
Pratico manipolo per applicazione vuoto e marinatura rapida
Hands free handle for vacuum and marinating application

Unboxing prodotto



MAGICVAC
L'AUTENTICO SOTTOVUOTO

Modalità utilizzo VUOTO



Modalità utilizzo MARINATURA



Levetta apri-coperchio





Utilizzi

- Cottura tradizionale
- Cottura sottovuoto
- Cottura/scongelamento microonde (senza coperchio)
- Scongelamento forno tradizionale (anche con coperchio)
- Marinatura rapida
- Conservazione atmosfera ambiente dispensa/frigo/congelatore
- Conservazione sottovuoto dispensa/frigo/congelatore

FOCUS COTTURA SOTTOVUOTO CON MAGIC VAC FREE

- Due misure per idee ed esigenze diverse, un unico sistema di cottura: verdura, crostacei, pesce, carne, un patrimonio di gusti e sapori può essere valorizzato con questo sistema di cottura che consente di eliminare l'uso dei sacchetti sottovuoto
- Risparmio calo prodotto e condimenti: poco o nullo è il calo del prodotto degli alimenti, grazie a questa tecnica di cottura, risparmio sulla materia prima che ogni giorno incide sempre più sul costo della spesa

FOCUS COTTURA SOTTOVUOTO CON MAGIC VAC FREE

- **Forma e volume intatti:** grazie alla possibilità di generare il sottovuoto direttamente nella teglia Free gli alimenti mantengono il loro volume e si evita il processo di "schiacciamento" delle forme
- **Piatti naturali:** "Il cotto non cotto". A livello visivo il prodotto cotto rimane inalterato, mentre al palato risulta succoso mantenendo le sue caratteristiche naturali come i colori odori e sapori

FOCUS COTTURA SOTTOVUOTO CON MAGIC VAC FREE

- **Aggiunta sapori:** posso aromatizzare del petto di pollo o una trota, piatti poveri che posso valorizzare con semplici aromi naturali come sesamo, lavanda, rosmarino ecc.
- **Sana e leggera:** posso ridurre o togliere i condimenti lasciando spazio alla qualità della materia prima che uso, pietanze più sane e leggere.

FOCUS COTTURA SOTTOVUOTO CON MAGIC VAC FREE

CONSIGLI DI COTTURA

- Forno a vapore (va bene anche quello di casa basta mettere un pentolino con 3 dita di acqua sul fondo)
- Aumentare i tempi e le temperature rispetto alla cottura sottovuoto nel sacchetto rispettivamente di 20 minuti e di 20 gradi centigradi (questo perché il vetro è più lento a scaldarsi ed è molto spesso)