

Multiquick[®] *fresh set*

Machen Sie Ihren Multiquick professional zum Multiquick fresh system!

Turn your Multiquick professional into the Multiquick fresh system!

Transformez votre Multiquick professional en un Multiquick fresh system !

BRAUN



F Braun Multiquick fresh set

Transformez votre Multiquick professionnel en un Multiquick fresh system!

Modèle : MR 5000 FS

Accessoires :

- 1 accessoire pompe de mise sous vide
- 1 récipient FreshWare de 3,1l
- 1 récipient FreshWare de 0,9l

Comment fonctionne le système de mise sous vide ...

L'air est extrait de l'intérieur des récipients afin de les fermer hermétiquement; l'humidité et l'oxygène ne peuvent plus détériorer les aliments.

Le système de mise sous vide préserve la qualité de vos aliments ...

- Conserve vos aliments frais et savoureux plus longtemps
- Améliore les qualités nutritionnelles de vos aliments comparé aux méthodes de conservation traditionnelles
- Conserve mieux les saveurs, les odeurs et les couleurs de vos préparations par rapport aux méthodes de conservation traditionnelles

... et conserve la fraîcheur de vos aliments plus longtemps

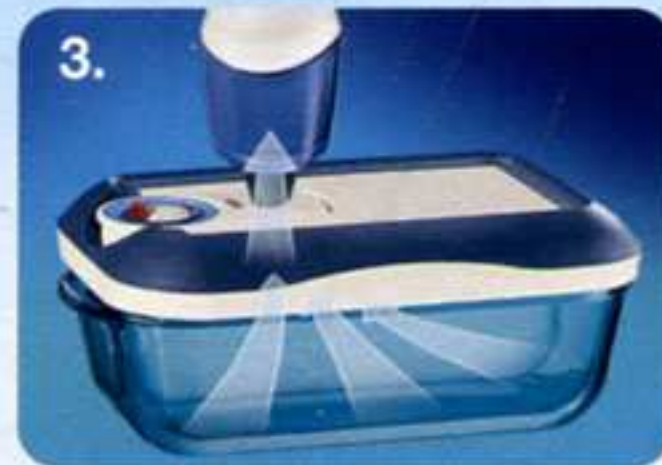
Conservation	Standard (jours)	Sous vide (jours)
Légumes frais, tranchés (ex : poivrons, courgettes)	6	10 - 12
Fruits frais	3	10
Sauces (ex : guacamole)	0	2
Chips (ex : tortilla, pommes chips)	3	30



1. Détachez le pied mixeur et fixez la pompe à vide en un clic.



2. Fermez la soupape et placez l'embout de la pompe à vide sur la valve prévue à cet effet sur le couvercle.



3. Mettez en marche le Multiquick fresh system pour faire le vide. Le vide est fait lorsque l'indicateur rouge de mise sous vide se rétracte plus bas que le niveau de la soupape.