

Gennaio 2012

CHIEF

Pag. 94

LE NOVITA' DALLE AZIENDE.

Tre Spade, azienda che produce tra l'altro macchine per il sottovuoto professionale, presenta la valvola per il sottovuoto Takaje VacuumSeal, grazie alla quale ogni contenitore in vetro dotato di coperchio di metallo diventa adatto per conservare sottovuoto. Un sistema semplice e veloce per allungare la vita degli alimenti, senza bisogno di spostarli dal contenitore originario (vaso, barattolo o bottiglia) o riutilizzando contenitori a disposizione. La valvola funziona in abbinamento alla macchina confezionatrice sottovuoto Takaje o alla pompetta aspiratrice manuale Takaje Vacuum Pump.



OGGETTI

TRE SPADE

TAKAJE VACUUM PUMP