

16 Gennaio 2012	
On line	<b>TAKAJE, IL NOME NUOVO DEL SOTTOVUOTO.</b>
	<div style="text-align: center;">  </div> <p>In tempi di austerità, il nuovo alleato in cucina è la valvola per il sottovuoto <a href="#">Takaje</a>, grazie al quale con un semplice gesto ogni contenitore diventa adatto per conservare sottovuoto i cibi ed estenderne la durata. Progettata all'insegna del risparmio e del riutilizzo, <b>Takaje VacuumSeal</b> è la valvola di colore rosso brevettata da <b>Tre Spade</b> che permette la conservazione sottovuoto di alimenti in qualsiasi contenitore in vetro ad uso alimentare, nuovo o già utilizzato, provvisto di coperchio in metallo. Prodotto made in Italy al 100%, Takaje VacuumSeal è frutto della competenza centenaria dell'azienda torinese Tre Spade (in collaborazione con lo studio Adriano Design) e fa parte del rivoluzionario sistema per sottovuoto Takaje; la valvola, infatti, funziona in abbinamento alla macchina confezionatrice sottovuoto Takaje o alla pratica pompetta aspiratrice manuale Takaje Vacuum Pump.</p>
<b>OGGETTI</b>	
TRE SPADE	TAKAJE VACUUM PUMP