

TECHNA®

airtender

UN MAXIMUM DE GOÛT
UN MINIMUM DE GASPI

airtender

UN MAXIMUM DE GOÛT
UN MINIMUM DE GASPI

**Kit de mise sous vide
pour bocal ø100 mm**

Les aliments
restent frais
5x plus
longtemps*

* par rapport à une conservation sans vide,
en fonction du type et de la qualité du produit.

Fraîcheur prolongée



Conserver



Préparation des repas



Marinades & Conserve



Enfiler

1



Poser

2



Pomper

3



Ventiler

4

