

# Besser essen, weniger Lebensmittel- verschwendung

SUTER

## Unverzichtbar in der heimischen Küche

Haushaltsgeräte zur Vakuumversiegelung von Lebensmitteln gibt es inzwischen seit Jahrzehnten. Der Vorteil liegt auf der Hand: Vakuumierte Lebensmittel können bis zu 3 Mal länger frisch gehalten werden. Aber um ehrlich zu sein, will niemand noch ein Gerät, das in der Küche auf der Arbeitsfläche herumsteht. Darum hat Quva das erste vollständig integrierte System zur Vakuumversiegelung von Lebensmitteln entwickelt, das jederzeit zur Verfügung, aber nicht im Weg steht. Der Quva Einbauvakuumierer.

- Vakuumverpackte Zutaten bleiben länger frisch und aromatisch, gleichzeitig sinkt beim Einfrieren das Risiko für Gefrierbrand.
- Elegant in die Arbeitsplatte in der Küche integriert. Bei Bedarf jederzeit einsatzbereit.
- Wird mit verschiedenen, wiederverwendbaren Zubehörteilen verwendet und bietet mehrere smarte Optionen zur Reduzierung von Food-Waste.
- Erhältlich in Edelstahl- und in matt-schwarzer Ausführung.



### Marinieren in nur 10 Minuten

In Kombination mit dem Quva Marinade-Modus ermöglichen die eigens entwickelten Quva Behälter das Marinieren in nur 10 Minuten.



### Die Zutaten bleiben länger frisch

Vakuumverpackte Lebensmittel können bis zu 3 Mal länger frisch bleiben.



### Sous-vide-Garen wie ein Profi

Es geht nichts über ein zartes und saftiges Stück Fleisch oder Fisch, das seinen natürlichen Geschmack bei der Zubereitung nicht verloren hat. Die Vakuum-Beutel von Quva sind für die Sous-vide-Zubereitung geeignet.



### Offener Wein bleibt länger genießbar

Der Weinflaschen-Verschluss von Quva sorgt dafür, dass geöffnete Weinflaschen ein paar Tage länger genießbar bleiben.

Quva

## Verfügbare Ausführungen

- Quva Einbauvakuumierer, Edelstahl, Starter-Paket (Vakuumgerät mit Zubehör) für Einbau in Arbeitsplatten von 4 bis 70 mm Stärke

Art.-Nr. Suter: 40.002.201/453.–/C

- Quva Einbauvakuumierer, Edelstahl, PVD schwarz, Starter-Paket (Vakuumgerät mit Zubehör) für Einbau in Arbeitsplatten von 4 bis 70 mm Stärke

Art.-Nr. Suter: 40.002.200/511.–/C

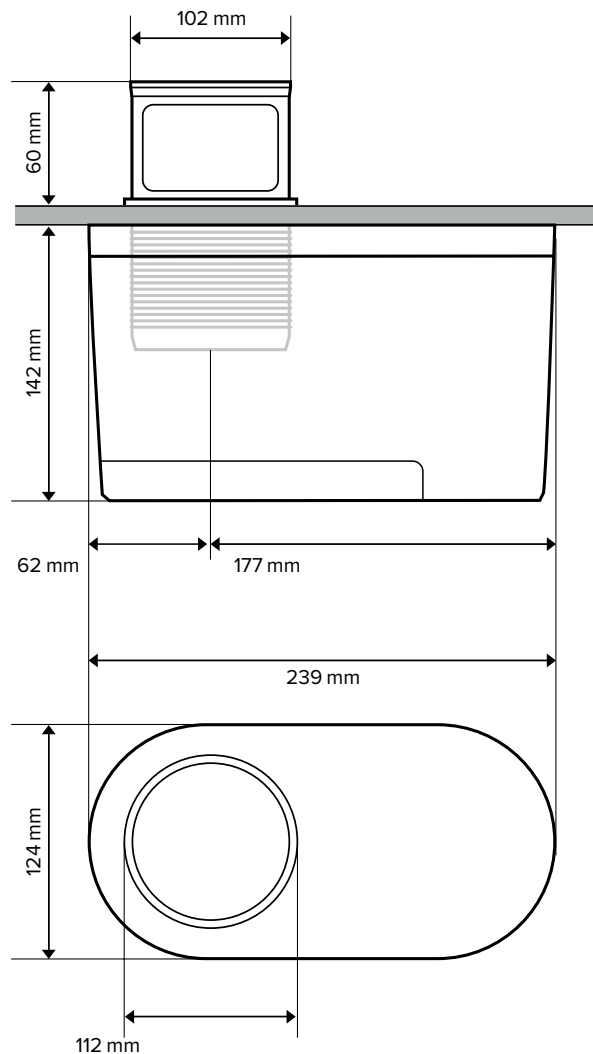
## Technische Daten

- Gerätemasse (Breite, Tiefe, Höhe): 124 × 239 × 142 mm
- Einbauoptionen\*: Flächenbündig oder aufgesetzt
- Elektrischer Anschluss: Netzgerät 230V–12V, 2 A, festes Netzanschlusskabel 2 m, mit Eurostecker Typ C, 2,5 A
- Leistungsaufnahme: max. 24 W
- Standby-Verbrauch: max. 1 W
- Gewicht: 1,82 kg

## Lieferumfang

- Quva Einbauvakuumierer
- Netzteil
- 1 × Vakuum-Frische-Behälter 2 Liter
- 1 × Vakuum-Frische-Behälter 1 Liter
- 5 × Vakuum-Beutel, wiederverwendbar, gross
- 5 × Vakuum-Beutel, wiederverwendbar, klein
- 2 × Wine-Saver-Flaschenverschlüsse
- 1 × Marinier-Ring

\* Planungshinweis: Zugänglich montieren.



Hier geht's zum  
Quva im Einsatz!

**Offizieller Vertriebspartner  
in der Schweiz und in Liechtenstein:**

### Suter Inox AG

Schachenstrasse 20  
CH-5116 Schinznach-Bad

T +41 58 263 64 00

suter@suter.ch  
suter.ch

Preise in CHF und exkl. MWST und VRG, gültig ab 1.3.2023. Alle aufgeführten Preise verstehen sich als unverbindliche Preisempfehlung. Preis-, Sortiments- und Produktänderungen bleiben jederzeit vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter [suter.ch/agb](https://www.suter.ch/agb).