

Mangiare meglio con meno sprechi alimentari

SUTER

Indispensabile nella cucina di casa

Gli elettrodomestici per sigillare gli alimenti sottovuoto esistono ormai da diversi decenni. Il vantaggio è ovvio. Il cibo confezionato sottovuoto può essere mantenuto fresco fino a tre volte più a lungo. Ma siamo sinceri: nessuno vuole un altro ingombrante elettrodomestico sul proprio piano di lavoro in cucina. Ecco perché, per confezionare gli alimenti sottovuoto, Quuva ha sviluppato il primo sistema completamente integrato sempre a portata di mano, ma che non dà fastidio: la macchina per sottovuoto da incasso Quuva.

- Gli ingredienti confezionati sottovuoto rimangono freschi e aromatici più a lungo e, allo stesso tempo, il rischio di ustione da freddo è ridotto al momento del congelamento.
- S'integra in modo elegante nel piano di lavoro della cucina. Pronto all'uso in qualsiasi momento.
- Può essere impiegato con una varietà di accessori riutilizzabili e offre diverse opzioni intelligenti per ridurre gli sprechi alimentari.
- Disponibile in versione acciaio inox e in color nero opaco.



Marinare in soli 10 minuti

In combinazione con la modalità di marinatura Quuva, i contenitori Quuva appositamente sviluppati permettono una marinatura in soli 10 minuti.



Gli ingredienti rimangono freschi più a lungo

Gli alimenti confezionati sottovuoto possono essere mantenuti freschi fino a tre volte più a lungo.



Cottura in modalità sottovuoto, come un vero professionista

Non c'è niente di meglio della carne o del pesce che rimangono teneri e succosi proprio perché non hanno perso il loro sapore naturale durante la preparazione. I sacchetti per sottovuoto di Quuva sono adatti alla preparazione sottovuoto.



Apprezzare il vino aperto più a lungo

Il tappo per bottiglie di vino di Quuva fa in modo che sia possibile apprezzare il vino per qualche giorno in più dopo avere aperto la bottiglia.

Quuva

Versioni disponibili

- Macchina per sottovuoto da incasso Quva, acciaio inox, confezione iniziale (macchina per sottovuoto con accessori) per montaggio su piano di lavoro, spessore 4–70 mm

N. di articolo Suter: 40.002.201/453.–/C

- Macchina per sottovuoto da incasso Quva, acciaio inox, PVD nero, confezione iniziale (macchina per sottovuoto con accessori) per montaggio su piano di lavoro, spessore 4–70 mm

N. di articolo Suter: 40.002.200/511.–/C

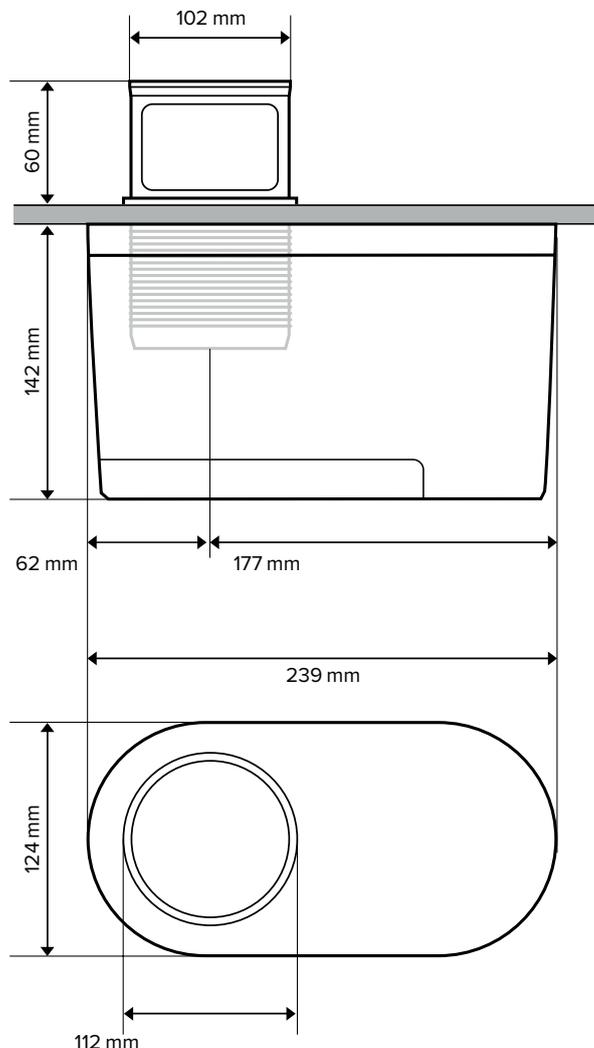
Dati tecnici

- Dimensioni (larghezza, profondità, altezza): 124 × 239 × 142 mm
- Opzioni d'installazione*: A filo top o soprapiano
- Allacciamento elettrico: Alimentatore 230 V–12 V, 2 A, cavo di alimentazione fisso di 2 m, con spina europea tipo C, 2,5 A
- Potenza assorbita: max. 24 W
- Consumo in standby: max. 1 W
- Peso: 1,82 kg

Corredo di fornitura:

- Macchina per sottovuoto da incasso Quva
- Alimentatore
- 1 × contenitore salvafreschezza per sottovuoto da 2 litri
- 1 × contenitore salvafreschezza per sottovuoto da 1 litro
- 5 × sacchetti per sottovuoto riutilizzabili, grandi
- 5 × sacchetti per sottovuoto riutilizzabili, piccoli
- 2 × tappi per bottiglie Wine saver
- 1 × anello marinatura

* Indicazione per la pianificazione: montare in posizione ben accessibile



Qui è possibile osservare Quva in azione!

**Partner ufficiale di vendita
in Svizzera e nel Liechtenstein:**

Suter Inox AG

Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

T +41 58 263 64 00

suter@suter.ch
suter.ch

Prezzi in CHF, IVA e TRA escluse, validi dal 1.3.2023. Tutte le indicazioni di prezzo devono intendersi come prezzi consigliati non vincolanti. Con riserva di eventuali modifiche di prezzi, assortimento e prodotti. Si prega di attenersi alle nostre Condizioni generali di vendita consultabili su [suter.ch/it/cgv](https://www.suter.ch/it/cgv).