

Blender sous vide 2-en-1 VitaMaxx
MMBV622M

+ de goût
+ longtemps



Grâce à la **mise sous vide** de vos préparations, obtenez une meilleure **texture, couleur** et une plus **longue préservation** des vitamines !

**1000
Watt**


>37.000
trs/mn

3
Programmes
automatiques

6
Lames
tranchantes
en inox



Max. 1.5 l

Plastique
non toxique
**BPA
free**



 **BOSCH**

Blender sous vide 2-en-1 VitaMaxx

MMBV622M

+ de goût
+ longtemps



Qualité de mixage et de conservation exceptionnelles.

Mixage sous vide



Après la mise sous vide les ingrédients sont mixés avec un niveau minime d'oxydation.

Conservation sous vide



Inclue : 1 gourde (500 ml) avec bouchon dédié à une consommation nomade

Bénéfices du sous vide



Conservation plus longue des vitamines : Jusqu'à **5X plus** de vitamines C après 24h versus un mixage classique.

Une boisson parfaitement préparée



Moins de bulles



Couleurs plus naturelles



Moins de couches

Plus grande fraîcheur



Conservez vos préparations jusqu'à **2X fois plus longtemps** lorsqu'elles sont mises sous vide.

Haute performance



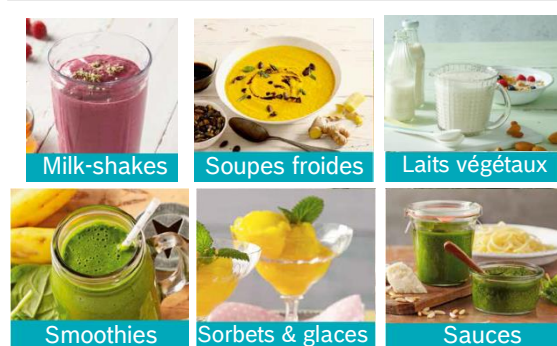
Couteau à 6 lames en acier inoxydable. Amovibles pour un nettoyage facile.

Usage facile



Programme automatique ou manuel de mise sous vide mixage. Fonctions glace pilée, turbo et nettoyage.

Nombreuses recettes



Livre et site mobile gratuits
www.vitabar-app.com/fr

Données logistiques.

- Poids net de l'appareil : 5,6 kg / Brut : 7,6 kg
- Dimensions (H x L x P cm) : 51 x 19 x 21
- Dimensions appareil emballé (cm) : 51,9 x 23,6 x 44,7
- Colisage : 1 / palette : 30



BOSCH