

XXL Cool combi + QVAC

Za prihranek v kuhinji

Paketna ponudba

Ob nakupu BORA XXL combi C194KGS2

BORA QVACMAB ali QVACAB brezplačno



BORA



Cool + QVAC

Za prihranek v kuhinji

Paketna ponudba

Ob nakupu BORA C178KS2

BORA QVACMAB ali QVACAB brezplačno



BORA

Zakaj BORA COOL in QVAC



Povprečno slovensko gospodinjstvo letno zavrže vrednostno do 480€ vrednosti živil, večinoma zaradi izteka roka trajanja.



Vakuumiranje živil in ostankov obrokov podaljšuje rok trajanja živil do 3 kratnika običajnega roka trajanja živil. V kombinaciji s shranjevanjem v FRESH coni hladilnika se ti roki shranjevanja še podaljšujejo.



Vakuumiranje živil v posodah in vrečkah za večkratno uporabo, s pomočjo sistema BORA QVAC in shranjevanje v hladilniku BORA COOL z uporabo shranjevanja v FRESH ZERO predalih praktično izniči odpadek živil

Kako do prihranka?



Vakuumiranje živil v posode in vrečke

Živila shranimo v posode in vrečke za večkratno uporabo, odvisno od tipa živil ali ostankov obrokov. Shranjujemo lahko tako tekoča živila in ostanke obrokov, kot suha živila

Shranjevanje v Fresh zero predal

Vakuumiranim živilom se v Fresh zero predalih rok trajanja še dodatno podaljšuje zaradi shranjevanja pri nizki temperaturi

Uporaba in ponovno vakuumiranje

Potrebna živila lahko uporabimo, preostanek živil, ponovno vakuumiramo v posode ali vrečke za večkratno uporabo, ter tako ostanek živil uporabimo kasneje brez škode za kvaliteto živil.

Contact



BORA Holding GmbH

Innstraße 1
6342 Niederndorf, Austria

T +43 53 73 6 22 50 - 0
F +43 53 73 6 22 50 - 90

support@bora.com
bora.com

BORA | Please fill in a title (Insert -> Header and Footer)

BORA More than cooking.