



Для зберігання продуктів і готування у вакуумі.

Product Benefits & Features



Тривале зберігання свіжості та смаку продуктів
Конструкція з подвійними ребрами забезпечує швидке видалення повітря з мінімальним тиском на продукти, не пропускає кисень і втримує вологу, повністю зберігаючи смак і свіжість продуктів.



Придатні для вторинної переробки*
Пакети для вакуумування виготовлені із ще більш придатного для вторинної переробки пластику порівняно з пакетами попередніх моделей.***

*Пакет виготовлено з матеріалу NEXT FLEX MP0X (формат > A4), який придатний для вторинної переробки згідно з EN 13430 (еквівалент DIN EN 13430) ***Порівняно з пакетами для вакуумування Electrolux EVSB1



Вироблено зі скороченням на 40% викидом CO²
Нові пакети для вакуумування Electrolux, придатні для вторинної переробки, виробляються за зменшеного на 40% викиду CO₂, порівнюючи з попередніми³ пакетами для вакуумування Electrolux.



Без БФА й безпечний для продуктів
Для виробництва використовується нетоксичний і безпечний для продуктів матеріал без хімічного клею.

² Згідно з оцінкою життєвого циклу (Life Cycle Assessment, LCA), проведеною Electrolux

³ У порівнянні з пакетами для вакуумування Electrolux EVSB1



Партнерство Plastic Bank і Electrolux

Electrolux разом із Plastic Bank® намагаються зменшити кількість пластмаси, яка потрапляє в океан, і покращити життя збирачів сміття. Компанія Electrolux разом із Plastic Bank® не допустить потрапляння в океан більше ніж 3 млн одноразових пластмасових пляшок протягом 3 років.

*Прогноз вкладу Electrolux у діяльність Plastic Bank за наступні 3 роки.

Product Specification