

ZAKONZERVUJTE CHUTĚ & POŽITKY!

Receptář



PowerXL™
Duo NutriSealer



AS SEEN ON
TV
ORIGINAL

Obsah

Stručný návod	4	Bleskové marinády	8
Zdravé svačinky	6	Marináda Eric's Everything	9
Arašídové máslo & jablka	7	Kuře v bylinkové marinádě	10
Hummus & mrkev	7	Losos marinovaný v koprovo-šalotkové marinádě	13
Sýr & krekry	7	Balsamicový dressink	14
		Dressink ranch	15



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természetvédelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese

<https://www.mediashop.tv/p/powerxl-duo-nutrisealer>



Kuřecí špízy 16

Hovězí špízy 17

Steak sous vide T-Bone 18

Grilované jehněčí kotlety 19

Červené curry One Pot
s kuřecími stehny 20

Kuře Burrito Bowl 22

Chili 23

Hovězí eintopf 24

Mražené jahodovo-
melounové pops 26

Mražené pomerančovo-
krémové pops 28

Mražené borůvkovo-kiwi pops 29

Mražené mango pops 30

POZNÁMKA:

1 šálek odpovídá šálku o objemu asi 240 ml!
1 ČL = 1 čajová lžička, 1 PL = 1 polévková lžíce.



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smaczkowe przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Estamos muy comprometidos con el medio ambiente y por eso hemos decidido ponerle a disposición nuestras sabrosas recetas para descargar en

<https://www.mediashop.tv/p/powerxl-duo-nutrisealer>

Stručný návod k obsluze

Před použitím a pro bližší informace & bezpečnostní pokyny si prosím pozorně přečtěte přiložený návod.

KROK 1



Přířiznutí sáčku

Postavte přístroj na rovný podklad. Stiskněte odblokovací tlačítko, otevřete svařovací rameno a vložte sáček. Umístěte sáček na střed vyrovnávacích pomůcek a tlačte bez svaření dolů, než 2 x slyšitelně zaklapne. Nyní plynule **pohybuje zleva doprava čepelí** k oddělení fólie.

KROK 2



Svařte konec (dno sáčku)

Zapojte přístroj do zásuvky - rozsvítí se kontrolka Power na ovládacím panelu. Stiskněte tlačítko odblokování k otevření svařovacího ramena. Vložte fólii do přístroje otevřeným koncem napřed a na střed vyrovnávací pomůcky a vyrovnejte ji k vodící liště. Svařovací rameno tlačte dolů, než 2 x slyšitelně zaklapne. Stiskněte tlačítko svařování (prostřední tlačítko); rozsvítí se kontrolka vedle tlačítka a zhasne, jakmile je svařování dokončeno.

KROK 3



Plnění sáčku

Stiskněte tlačítko odblokování k otevření přístroje a vyjměte sáček. Naplňte sáček potravinami, přitom nechte min. 7 cm volný prostor. Vložte opět fólii do přístroje a vyrovnejte podél vyrovnávacích pomůcek a vodící lišty. Svařovací rameno tlačte dolů, než 2 x slyšitelně zaklapne.

KROK 4



Vakuování a svařování

Stiskněte tlačítko vakuování a svařování (levé tlačítko) – rozsvítí se kontrolka pod tlačítkem. Pokud je provedeno vakuování a svařování sáčku, kontrolka zhasne.

Upozornění: Svařování & vakuování není vhodné pro potraviny, které obsahují větší množství kapaliny, ty prosím jen svažujte.

KROK 5



Odstranění svařování sáčku

Stiskněte tlačítko odblokování k otevření přístroje a vyjměte sáček.

Upozornění: Vyjměte všechny díly z obalu. Před použitím odstraňte všechny bezbarvé a modré ochranné fólie a sáček ručně vypláchněte a osušte.

Zdravé svačinky

mezi hlavními jídly



ARAŠÍDOVÉ MÁSLO & JABLKA

Množství na 3 porce

SUROVINY

6 ČL arašídového másla
1 jablko, nakrájené na plátky

POSTUP

1. Odstrihněte sáček z role vakuovací fólie. Svařte sáček svísele tak, aby vznikly dva díly, přičemž jeden díl bude větší než druhý. Svařte jednu stranu polí vodorovně. Postup opakujte, aby vznikly celkem tři sáčky na svačinky.
2. Vložte do menšího dílu 2 ČL arašídového másla a jednu třetinu jablek do většího dílu. Opakujte postup, než budou naplněny všechny tři sáčky na svačinky.
3. Svařte a uchovejte k pozdější konzumaci.

HUMMUS & MRKEV

Množství na 4 porce

SUROVINY

½ šálku hummusu
24 hranolků mrkve

POSTUP

1. Odstrihněte sáček z role vakuovací fólie o délce asi 15 cm. Svařte sáček svísele, aby vznikly dva díly, přičemž jeden díl bude větší než druhý. Svařte jednu stranu polí vodorovně. Postup opakujte, aby vznikly celkem čtyři sáčky na svačinky.
2. Naplňte do menšího dílu 2 PL hummusu a 4 hranolky mrkve do většího dílu. Opakujte postup, než budou naplněny všechny čtyři sáčky na svačinky.
3. Svařte a uchovejte k pozdější konzumaci.

SÝR & KREKRY

Množství na 4 porce

SUROVINY

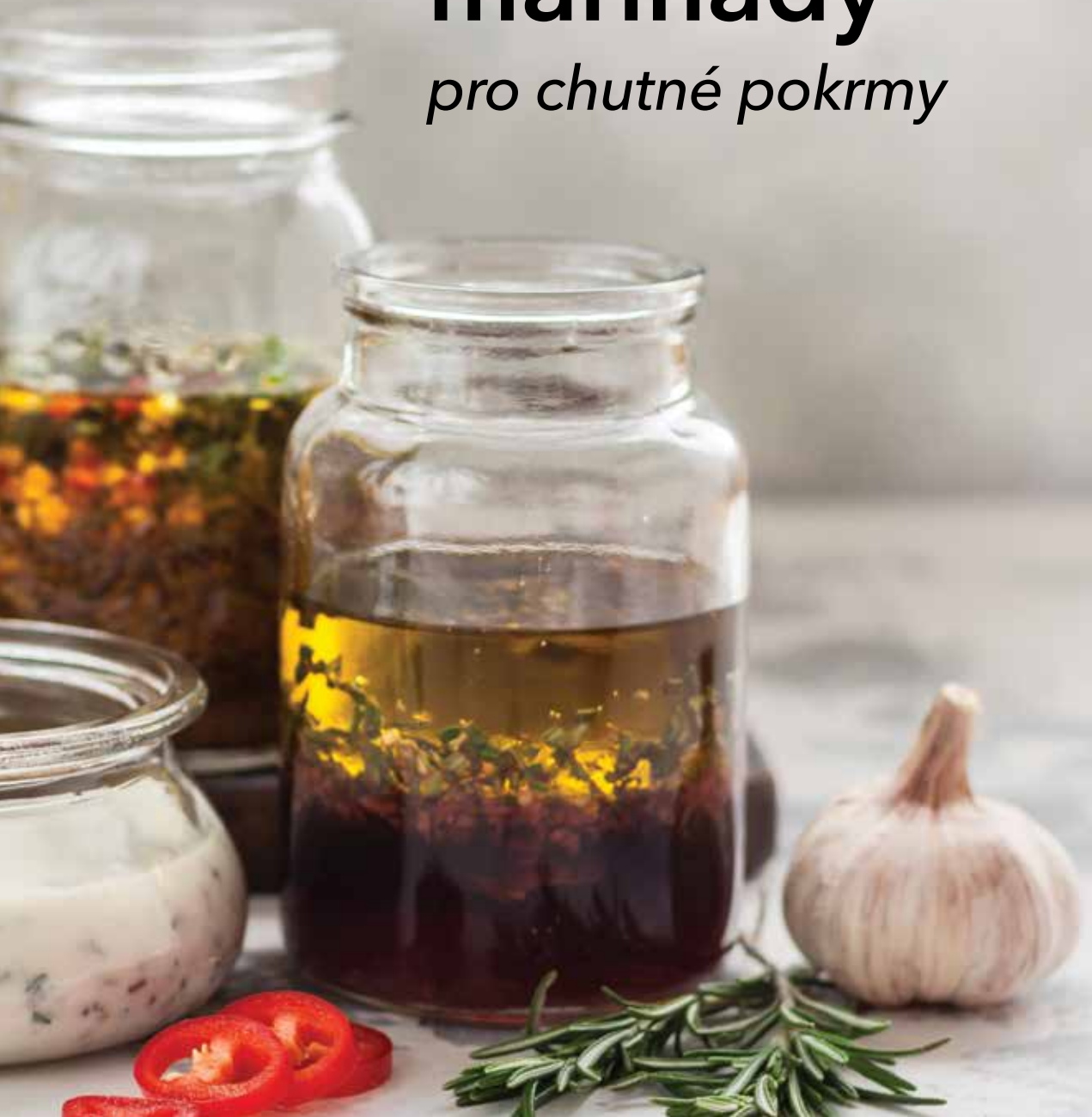
asi 170 g sýra,
nakrájeného na čtyři kusy
8 krekrů

POSTUP

1. Odstrihněte sáček z role vakuovací fólie o délce asi 15 cm. Svařte sáček svísele tak, aby vznikly dva díly, přičemž jeden díl bude větší než druhý. Svařte jednu stranu polí vodorovně. Postup opakujte, aby vznikly celkem čtyři sáčky na svačinky.
2. Položte 1 díl švýcarského sýru do menšího dílu a 2 krekrů do většího dílu. Opakujte postup, než budou naplněny všechny čtyři sáčky na svačinky.
3. Svařte a nechte zamrazit nebo uchovejte na 2-4 hodiny v chladničce a použijte později.

Bleskové marinády

pro chutné pokrmy



MARINÁDA ERIC'S EVERYTHING

Množství na asi 1 ½ šálku

SUROVINY

- ¼ šálku olivového oleje
- ½ lžičky rýžového octa
- ¼ šálku vaší oblíbené marmelády (hroznová, jahodová, borůvková, pomerančová)
- ¼ šálku sójové omáčky
- ¼ šálku worcesterské omáčky
- 1 PL rajského protlaku
- 1 ČL dijonské hořčice
- 1 ČL mletého kmínu
- 1 ČL paprikového prášku
- 1 ČL sušené cibule
- Sůl k ochucení
- Mletý černý pepř k ochucení

POSTUP

1. Všechny přísady mixujte v mixéru, až se dobře promísí.
2. Odstříhnete sáček z role vakuovací fólie a svařte konce. K nalití marinády do sáčku použijte trychtýř nebo odměrku.
3. Svařte sáček a uschovejte ho v chladničce nebo v mrazničce pro pozdější použití.

ERICŮV TIPP: Tato marináda se hodí ke všem druhů masa & masovým pokrmům, včetně vepřové panenky, kuřecích prsou, kuřecích stehen nebo kostí, steaků, vepřových kotlet i lososa.

KUŘE V BYLINKOVÉ MARINÁDĚ

4 porce

SUROVINY

4 kuřecí prsa bez kostí,
připravená k vaření

Bylinková marináda

3 PL octa z červeného vína

1 PL medu

1 ČL soli

½ ČL mletého masa

Černý pepř

1 ČL tymiánových lístků

2 ČL čerstvého nasekaného
rozmarýnu

2 PL nasekané petrželky

1 jemně nasekaná jarní cibulka

¼ šálku olivového oleje

POSTUP

1. Smíchejte všechny ingredience na bylinkovou marinádu v misce.
2. Odstříhnete sáček z role vakuovací fólie a svařte konce.
3. Vložte do sáčku kuřecí prsa a přelijte bylinkovou marinádou.
4. Sáček vakuově svařte.
5. Vakuově svařené kuře lze před grilováním 2-4 hodiny marinovat v chladničce nebo zamrazit pro pozdější použití.





LOSOS MARINOVANÝ V KOPROVO-ŠALOT- KOVÉ MARINÁDĚ

4 porce

SUROVINY

1 PL čerstvé petržele	1 PL nakrájené čerstvé pažitky
1 ½ ČL česnekového prášku	1 šálek netučného řeckého jogurtu
1 ½ ČL sušené cibule	⅓ šálku podmáslí
¼ čajové lžičky mletého masa	1 ČL dijonské hořčice
Černý pepř	1 ČL citrónové šťávy
1 ČL soli	

POSTUP

1. Smíchejte všechny ingredience na koprovo-šalotkovou marinádu v misce.
2. Odstříhnete sáček z role vakuovací fólie a svařte konce.
3. Lososa vložte do uzavíratelného sáčku a přelijte koprovo-šalotkovou marinádou.
4. Sáček vakuově svařte.
5. Vakuově svařeného lososa lze před grilováním 2-4 hodiny marinovat v chladničce nebo zamrazit pro pozdější použití.

BALSAMICOVÝ DRESSINK

Množství na 8 porcí

SUROVINY

2 PL bílého octu balsamico	¼ ČL mleté sušené cibule
2 PL octu balsamico	1 jemně nasekaná jarní cibulka
½ ČL soli	¾ šálku extra panenského olivového oleje
¼ čajové lžičky mletého černého pepře	
¼ ČL mletého sušeného česneku	

POSTUP

1. Všechny přísady mixujte v mixéru, až se promísí.
2. Odstříhnete sáček z role vakuovací fólie. Svařte sáček několikrát svisle, aby se vytvořily čtyři velké díly. Svařte jednu stranu polí vodorovně. Opakujte postup, než vznikne celkem osm dílů.
3. K rovnoměrnému rozdělení přísad použijte trychtýř nebo odměrku (asi 2 polévkové lžíce na díl).
4. Svařte a uchovejte v mrazničce nebo v chladničce pro pozdější použití.

DRESSINK RANCH

Množství na 8 porcí

SUROVINY

1 PL čerstvé petržele	1 PL nakrájené čerstvé pažitky
1 ½ ČL česnekového prášku	1 šálek netučného řeckého jogurtu
1 ½ ČL sušené cibule	⅓ šálku podmáslí
¼ čajové lžičky mletého černého pepře	1 ČL dijonské hořčice
1 ČL soli	1 ČL citrónové šťávy

POSTUP

1. Všechny přísady míchejte v kuchyňském robotu, než se promísí.
2. Odstříhnete sáček z role vakuovací fólie. Svařte sáček několikrát svisle, aby se vytvořily čtyři velké díly. Svařte jednu stranu polí vodorovně. Opakujte postup, než vznikne celkem osm dílů.
3. K rovnoměrnému rozdělení přísad použijte trychtýř nebo odměrku (asi 2 polévkové lžičice na díl).
4. Svařte a uchovejte k pozdější konzumaci.

KUŘECÍ ŠPÍZY

4 porce

SUROVINY

- 2 krůtí prsa, nakrájená na 6 dílů
- 2 cukety, nakrájené na 6 plátků o šířce asi 2,5 cm
- 2 červené cibule na čtvrtky
- 8 cherry rajčat

Marináda

- ¼ šálku octa z červeného vína
- ½ ČL sušené cibule
- ½ ČL papriky
- ½ ČL česnekového prášku
- ½ ČL mletého černého pepře
- 1 ČL soli
- 1 PL medu
- ½ šálku olivového oleje



POSTUP

1. Odstrihněte sáček z role vakuovací fólie a svařte konce.
2. Střídavě napichujte na čtyři špízy kuře, cuketu, cibuli a rajčata.
3. Smíchejte všechny ingredience na bylinkovou marinádu v misce. Vložte špízy do sáčku a přelijte je marinádou.
4. Sáček vakuově svařte.
5. Špízy ve svařených sáčkách lze před grilováním 2-4 hodiny marinovat v chladničce nebo zamrazit pro pozdější použití.

HOVĚZÍ ŠPÍZY

4 porce

SUROVINY

cca 700 g hovězího steaku nebo pečeně, nakrájených na kostky o velikosti 5 cm

2 červené papriky nakrájené na kousky

2 zelené paprikové lusky nakrájené na kousky

8 žampionů

2 malé červené cibule nakrájené na kostky

Marináda

1 PL sójové omáčky

2 najemno nakrájené stroužky česneku

1 PL nasekaného rozmarýnu

1 PL dijonské hořčice

1 ČL cukru

1 PL hrubě mletého černého pepře

2 PL červeného vína

2 PL octa z červeného vína

½ šálku olivového oleje

POSTUP

1. Odstříhnete sáček z role vakuovací fólie a svařte konce.
2. Střídavě napichujte na čtyři špízy hovězí maso, papriku, žampiony a cibuli.
3. Smíchejte všechny ingredience na bylinkovou marinádu v misce. Vložte špízy do sáčku a přelijte je marinádou.
4. Sáček vakuově svařte.
5. Špízy ve svařených sáčcích lze před grilováním 2-4 hodiny marinovat v chladničce nebo zamrazit pro pozdější použití.

STEAK SOUS VIDE T-BONE

2 porce

SUROVINY

1 700 g steaku T-Bone

1 ČL mořské soli

½ ČL hrubě mletého černého pepře

1 větvička rozmarýnu

2 stroužky česneku

2 PL olivového oleje



POSTUP

1. Odstrihněte sáček z role vakuovací fólie a svařte konce.
2. Vetřete do steaku sůl a černý pepř. Vložte steak do sáčku a přidejte rozmarýn, česnek a olivový olej.
3. Sáček vakuově svařte.
4. Vakuově svařený sáček lze zamrazit, uchovat 2-4 hodiny v chladničce nebo ihned připravit způsobem sous vide.

GRILOVANÉ JEHNĚČÍ KOTLETY

2 porce

SUROVINY

1 jehněčí karé nakrájené na kotlety

Marináda

2 větvičky rozmarýnu, nakrájené

2 najemno nakrájené stroužky česneku

1 PL sójové omáčky

2 PL bílého octu balsamico

¼ šálku extra panenského olivového oleje

½ ČL hrubě mletého černého pepře



POSTUP

1. Odstrihněte sáček z role vakuovací fólie a svařte konce.
2. Smíchejte všechny ingredience na bylinkovou marinádu v misce. Jehněčí kotlet vložte do uzavíratelného sáčku a přes něj přelijte marinádu.
3. Sáček vakuově svařte.
4. Jehněčí kotlety ve vakuově svařených sáčcích lze před grilováním 2-4 hodiny marinovat v chladničce nebo zamrazit pro pozdější použití

ČERVENÉ CURRY ONE POT S KUŘECÍMI STEHNY

Množství na 4 porce

SUROVINY

4 kuřecí stehna	1 jemně nasekaná jarní cibulka
½ ČL soli	8 malých sladkých paprik
½ ČL mletého černého pepře	¼ šálku bílého vína
2 PL olivového oleje	1 PL červené curry pasty
250 g raných brambor	¼ šálku kuřecího vývaru
	1 šálek kokosového mléka

POSTUP

1. Odstříhnete sáček z role vakuovací fólie a svařte konce.
2. Kuřecí stehna okořeňte solí a černým pepřem.
3. Troubu předehřejte na 190 °C.
4. Postavte velkou pánev vhodnou pro pečení v troubě na sporák. Nalijte do ní olivový olej. Zahřejte olej při vysoké teplotě. Když je olej horký, opečte kuře a brambory.
5. Přidejte šalotku a papriku a opékejte 2-3 minuty.
6. Přidejte víno, červenou curry pastu, vývar a kokosové mléko a přiveďte k varu.
7. Vložte pánev do trouby a pečte, než teploměr na nejsilnějším místě kuřete ukazuje 75 °C (cca 15 minut).
8. Nechte vychladnout a vložte do sáčku, poté na druhém konci provedte vakuování a svaření.
9. Uschovejte v mrazničce nebo v chladničce. K ohřátí vložte do hrnce s vařící vodou nebo zahřejte v mikrovlnné troubě.



KUŘE BURRITO BOWL

Na 6 porcí

SUROVINY

- 2 kuřecí prsa nakrájená na kostky
 - 2 PL olivového oleje
 - ½ cibule
 - 2 najemno nakrájené stroužky česneku
 - 1 žlutá paprika na malé kostky
 - 2 PL prášku chilli
 - 1 šálek rýže
 - 1 ½ šálku kuřecího vývaru nebo bujonu
 - 1 malá konzerva černých fazolí (450 g), okapaných a opláchnutých
 - 1 velká konzerva kukuřice (700 g), okapané
 - 1 šálek tomatové salsy
 - 2 PL nasekaného čerstvého koriandru
- ### Krém Chipotle Sour
- 1 šálek zakysané smetany
 - 2 PL pasty Chipotle (ostrá pasta)
 - šťáva z 1 limety
 - ¼ čajové lžičky soli nebo více, podle chuti
- ### Toppingy
- 2 šálky natrhaných salátových listů
 - 1 šálek salsy
 - 1 šálek guacamole
 - 4 nasekané šalotky

POSTUP

1. Odstříhnete sáček z role vakuovací fólie a svařte konce.
2. Postavte na plotýnku sporáku hrnec na polévku. Nalijte do ní olivový olej. Zahřejte olej při vysoké teplotě. Když je olej horký, opékejte kuře po dobu 4 minut.
3. Přidejte cibuli, česnek, pepř a prášek chilli a 2 minuty povařte.
4. Přidejte rýži a zamíchejte. Přidejte kuřecí vývar, fazole a kukuřici. Přelijte vývarem, až budou přísady zakryty a nechte 20 minut povařit.
5. Když je pokrm hotový, vypněte sporák a přidejte salsu a koriandr.
6. Nechte vychladnout, a poté vakuově svařte druhý konec sáčku. Uložte na 2-4 hodiny v chladničce nebo zamrazte pro pozdější použití.
7. K přípravě krému Chipotle Sour vymíchejte přísady v misce.
8. K ohřátí vložte kuře do mikrovlnné trouby nebo do vařící vody.
9. Servírujte se salátem, salsou, s guacamole, jarní cibulkou a krémem Chipotle Sour.

CHILI

Množství na 4 - 6 porcí

SUROVINY

- Asi 1 kg mletého masa
- 2 PL olivového oleje
- 1 malá cibule nakrájená na kostky
- ½ žluté papriky na kostky
- 3 PL prášku chilli
- ½ ČL mletého kmínu
- ½ ČL koriandru
- 1 ČL jemné sladké papriky
- ¼ ČL pálivé papriky
- 2 šálky červených fazolí Kidney
- 800 g drcených rajčat
- 1 PL cukru
- 1 ČL soli
- ½ ČL mletého černého pepře
- 2 PL nasekaného koriandru



POSTUP

1. Odstrihněte sáček z role vakuovací fólie a svařte konce.
2. Postavte na plotýnku sporáku velkou pánev. Nalijte do ní olivový olej. Zahřejte olej při vysoké teplotě. Když je olej horký, opečte maso.
3. Přidejte cibuli a papriku a všechno vařte do měkka.
4. Přidejte chilli prášek, římský kmín, koriandr, papriku, pálivou papriku a nechte několik minut povařit.
5. Přidejte fazole, drcená rajčata, cukr, sůl a černý pepř a nechte 45 minut povařit.
6. Přidejte koriandr a zamíchejte.
7. Nechte vychladnout, a poté vakuově svařte druhý konec sáčku. Uložte na 2-4 hodiny v chladničce nebo zamrazte pro pozdější použití.
8. K ohřátí vložte do mikrovlnné trouby nebo vařte ve vodě, než se pokrm zahřeje.

HOVĚZÍ GULÁŠ

Množství na 4 - 6 porcí

SUROVINY

cca 1 kg hovězí kotlety na kostky	4 mrkve, oloupané a nakrájené na větší kusy
¼ šálku mouky	2 najemno nakrájené stroužky česneku
1 ½ ČL soli a další sůl k dochucení	2 PL rajského protlaku
1 ČL mletého černého pepře a další pepř k dochucení	330 ml piva
2 PL olivového oleje	3 šálky hovězího vývaru
1 šálek oloupané perlové cibulky	cca 450 baby brambor
	1 bobkový list
	1 snítky tymiánu
	1 větvička rozmarýnu

POSTUP

1. Odstříhnete sáček z role vakuovací fólie a svařte konce.
2. V míse smíchejte mouku, sůl a černý pepř. Obalte maso ve směsi mouky a koření a přebytečnou mouku odsypejte.
3. Postavte na plotýnku sporáku hrnec na polévku. Nalijte do ní olivový olej. Zahřejte olej při vysoké teplotě. Když je olej horký, hovězí maso opečte. Hovězí maso vyjměte a odložte.
4. Přidejte do pánve cibuli, mrkev a česnek a opékejte na pánvi asi 2 minuty.
5. Přidejte rajčatový protlak a nechte minutu povařit.
6. Vložte hovězí maso a podlijte pivem, nechte zredukovat na polovinu.
7. Přidejte zbývající přísady, promíchejte a přiklopte hrnec poklicí. Vařte při mírné teplotě, než bude maso měkké (1 ½-2 hodiny).
8. Posolte a okořeňte černým pepřem dle chuti.
9. Nechte vychladnout a vložte do sáčku. Vakuově svařte druhý konec sáčku. Uložte na 2-4 hodiny v chladničce nebo zamrazte pro pozdější použití.
10. K ohřátí vložte do mikrovlnné trouby nebo vařte ve vodě, než se pokrm zahřeje.





MRAŽENÉ JAHODOVO- MELOUNOVÉ NANUKY

Množství na 8 kusů

SUROVINY

2 šálky kousků vodního melounu

3 šálky jahod

POSTUP

1. Rozmixujte kousky vodního melounu a jahody v mixéru.
2. Odstrihněte sáček z role vakuovací fólie. Svařte sáček několikrát svisle, aby se vytvořily čtyři velké díly. Svařte jednu stranu polí vodorovně. Opakujte postup, než vznikne celkem osm dílů.
3. K rovnoměrnému rozdělení přísad do dílů použijte trychtýř nebo odměrku.
4. Svařte a zamrazte.

MRAŽENÉ POMERANČOVO- KRÉMOVÉ NANUKY

Množství na 8 kusů

SUROVINY

1 ½ šálku vanilkového jogurtu

1 ½ šálku pomerančové šťávy

POSTUP

1. Promíchejte přísady v míse.
2. Odstříhnete sáček z role vakuovací fólie. Všechny přísady mixujte v mixéru, až se promísí. Svařte sáček několikrát svisle, aby vzniklo osm velkých dílů.
3. K rovnoměrnému rozdělení přísad do dílů použijte trychtýř nebo odměrku.
4. Svařte a zamrazte.

MRAŽENÉ BORŮVKOVO- KIWI NANUKY

Množství na 8 kusů

SUROVINY

- 2 šálky borůvek
- 6 oloupaných kiwi
- ½ šálku vody nebo šťávy

POSTUP

1. Vymixujte borůvky a kiwi s vodou nebo šťávou v mixéru.
2. Odstříhnete sáček z role vakuovací fólie. Svařte sáček několikrát svisle, aby vzniklo osm velkých dílů. Svařte jednu stranu polí vodorovně.
3. K rovnoměrnému rozdělení přísad do dílů použijte trychtýř nebo odměrku.
4. Svařte a zamrazte.

MRAŽENÉ MANGO NANUKY

Množství na 8 kusů

SUROVINY

2 šálky čerstvých nebo zmrazených kousků manga

1 šálek šťávy z manga

POSTUP

1. Vymixujte kousky manga a šťávu z manga v mixéru.
2. Odstřihněte sáček z role vakuovací fólie. Svařte sáček několikrát svisle, aby vzniklo osm velkých dílů. Svařte jednu stranu polí vodorovně.
3. K rovnoměrnému rozdělení přísad do dílů použijte trychtýř nebo odměrku.
4. Svařte a zamrazte.

PowerXL™

DUO NUTRISEALER





DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG: das hochwertige Vakuumbehälter-Set, die Doppelpackung Vakuumierfolien-Rollen oder das praktische Ventilbeutel-Set.

Bestellen Sie am besten noch heute unter:



0800 400 66 50*

*Gratis erreichbar aus DE, AT und CH



www.medishop.tv

FR Le complément parfait : le set de récipients sous vide de haute qualité, le double paquet de rouleaux de film pour la mise sous vide ou le set pratique de sachets à valve. Commandez de préférence des aujourd'hui au : **0800 400 66 50** (gratuit à partir de DE, AT et CH) ou sur www.medishop.tv

IT Il complemento perfetto: il set di contenitori per il sottovuoto di alta qualità, la confezione doppia di rotoli di pellicola per sigillatrice sottovuoto o il pratico set di sacchetti con valvola. Ordinateli subito al numero: **0800 400 66 50** (gratuito da Germania, Austria e Svizzera) oppure sul sito www.medishop.tv

NL De perfecte aanvulling: de hoogwaardige vacuümcontainer, het dubbelpakket vacuümfilmrollen of de praktische ventielzakset. Bestel vandaag nog via: **0900 0299** (vanuit Nederland, lokaal tarief) resp. **0900 422 33** (vanuit België, € 0,50 p/m) of via www.telself.com

HU A tökéletes kiegészítő: a kiváló minőségű vákuumtároló készlet, a dupla csomag vákuumfóliatekercs vagy a praktikus szelepes zacskókészlet. A legjobb, ha most rogtan meg is rendeli a következő telefonszámon: **06 96 961 186** (a helyi beszélgetés díjaért) vagy a következő honlapon www.medishop.hu

CZ Perfektní doplněk: vysoce kvalitní sada vakuovacích nádob, dvě role vakuovací fólie nebo praktická sada sáčků s ventilem. Objednejte si nejlépe ještě dnes na čísle: **255 790 598** (za místní tarif) nebo na www.medishop.cz

SK Dokonalý doplnok: vysokokvalitná súprava vákuových nádob, dvojité balenie roliek vákuovej fólie alebo praktická súprava vreciek s ventilom. Objednajte ešte dnes: **02 20 990 883** (pri miestnych sadzbach) alebo na www.medishop.sk

RO Adaosul perfect: setul de recipiente de vidat de calitate superioară, pachetul dublu de role de folie de vidat sau setul practic de pungi de vidat cu supapă. Cel mai bine comandați încă de astăzi la numărul de telefon: **031 811 4041** (la tariful local) sau la adresa www.medishop.ro

PL Idealne uzupełnienie: wysokiej jakości zestaw pojemników próżniowych, podwójne opakowanie rolek z folią próżniową lub praktyczny zestaw worków z zaworem. Zamów najlepiej już dziś pod numerem telefonu: **222 098 924** (zgodnie z lokalną taryfą) lub na stronie www.medishoponline.pl



CH: Mediashop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: Mediashop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria
Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

office@medishop-group.com | www.medishop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

ROW: +43 1 267 69 67