

Pour faire des conserves maison

Le matériel qui permet de sertir soi-même ses boîtes de conserve devient accessible aux amateurs. En effet, Tom Press propose une nouvelle sertisseuse simple et fiable pour bénéficier des atouts parfois méconnus des conserves métalliques. Pour la conservation des charcuteries et des plats cuisinés, ses qualités sont franchement avantageuses en terme de goût et de présentation. Son opacité protège les pigments de la lumière et les



viandes riches en oxyde de fer, comme les foies gras, gardent leur couleur sans ajout de sel nitrité. La solidité de la boîte permet aussi de stériliser à plus haute température. Hormis l'avantage d'une conserve plus sûre, la température élevée fluidifie davantage les

graisses ce qui favorise les échanges de saveurs. *SERTISSEUSE MANUELLE FAMILIALE : 879 €. CATALOGUE GRATUIT AU 05 63 71 44 99 ET SUR INFOS@TOMPRESS.COM*