

# SOLIS VAC QUICK

Typ/Type 576

ソリスバッククイック タイプ 576 は誰でも簡単に使える真空パック器のエントリーモデルです。

## 鮮度そのまま、美味しくキープ。

鮮度は  
常温保存時の約 **4** 倍!

野菜や肉、魚といった食材は、空気にふれると水分や色、香り、栄養などを失っていきただけでなく、腐敗の原因となるバクテリアが増えてしまいます。でも、真空パック器を使うことで食品に空気が触れるのを防ぎ、常温保存の約4倍も食品の鮮度を長持ちさせることが可能なのです。食品をまとめ買いしても保存でき、無駄なく賢く食材を扱えば時短料理や家計の節約にも繋がります。



**+ No. 1 Share in Swiss**

スイス生まれの  
プレミアムブランド

100年以上の歴史を誇る老舗ブランド・ソリス。食品放棄が深刻化し、エコの取り組みを重んじているスイスで、食品を無駄にしない保存方法としてソリスが展開した真空パック器。その高い機能性と使い勝手の良さで絶大な支持を集め、スイスでNo.1のシェア(全体の7割)を占めています(スイス小売POSデータ調べ)。



## 何でも手軽に真空保存

### 操作は簡単ワンタッチ

食材を専用バッグに入れてボタンを押すだけで、中の空気が脱気され、誰でも簡単に真空保存することができます。しかも、柔らかい食材などは途中で止めて真空パックの具合を調節しながら操作することも可能。



1 専用のフィルムロールを調整します。



2 フィルムの中に食材を入れ機器にセットし、ボタンを押します。

## 保存アクセサリが豊富

### いろいろな食材が保存できる

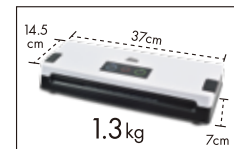
フィルムバッグ、サイズ調整が可能なフィルムロールの他、蓋付きのキャニスターといった専用のアクセサリが豊富。食材だけでなく調理済みのメニューも保存できる点や、どの容器もこの真空パック器で操作できるのもポイント!



## コンパクトで軽量

### キッチンスペースを確保

タイプ576は軽くて使い勝手が良く、持ち運びが簡単。立てて保管することもできるので、キッチンでも場所を取りません。また、真空保存したバッグも高張らないので、冷蔵庫内でも省スペース。よりたくさんの食材を保存できます。



## 選ばれるポイント

### ソリスならではの特徴

**525 mmHg**

#### 強い吸引力

タイプ576はエントリーモデルながら強い吸引力を持ち、そのシール時間は約8秒。



#### 独自のフィルム脱気溝

真空密封速度を上げるため、内側両サイドに脱気溝を施す特殊加工を取り入れました。\*専用フィルムロールとバッグ

**0% BPA**

#### 人の体に考慮した素材

人体に悪影響を及ぼすとされている化学物質「BPA」を含まないフィルムロールやバッグを使用しています。