

## Protection pièces et matériel par mise sous vide

Ce type d'appareil pour la conservation par mise sous vide des aliments est de plus en plus présent dans nos cuisines.



Une petite idée d'extension de son usage pour des activités extra-culinaires.

Quelques exemples non exhaustifs :

- Mise sous vide d'un cylindre émetteur de frein neuf pour usage ultérieur (ici un MC moto celui d'une A110 un étrier ça passe aussi)

Pensez au préalable à protéger les arêtes vives des pièces pour ne pas percer le sachet lors de la mise sous vide, ainsi qu'à lubrifier les pièces sensibles à la corrosion.



- Protéger de l'humidité des électrodes notamment celles que l'on utilise peu souvent, ici des électrodes inox



Si votre fiancée n'est pas trop partageuse, les magasins discount les affichent pour moins de trente euros