

## DÉTAILS TECHNIQUES DU PRODUIT

# AddLiving Sacs de mise sous vide S, 10 x 15 cm

Numéro d'article: 58509 | Fabricant: AddLiving



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Sacs de mise sous vide pour une fraîcheur et une conservation maximales

Nos sacs de mise sous vide garantissent une fraîcheur optimale et une conservation prolongée de vos aliments. Grâce à une soudure robuste, ils sont hermétiques à l'air, aux arômes et à l'eau, protégeant ainsi vos aliments de toute influence extérieure.

Le design multicouche avec une structure gaufrée et une surface lisse assure une aspiration d'air idéale, maximisant ainsi la fraîcheur de vos produits. Ces sacs sont parfaits pour la cuisson sous vide jusqu'à 95 °C et la décongélation au micro-ondes jusqu'à 70 °C.

Résistants au froid jusqu'à -18 °C et dotés d'une épaisseur de 0,3 mm, ils sont particulièrement robustes et durables – idéaux pour un stockage prolongé. Conservez vos aliments plus longtemps tout en préservant leurs arômes et nutriments !

Compatible avec nos appareils de mise sous vide AddLiving:  
058495 + 058503 + 058505

## SPÉCIFICATIONS

TAILLE DE LOT

1

NUMÉRO DE FOURNISSEUR

3213

LIEN DU FABRICANT

<https://www.addliving.com/addliving-vakuumierbeutel-50-beutel-10-x-15-cm/a-51029841>

EAN

4030152953578

DURÉE DE LA GARANTIE

24