

DÉTAILS TECHNIQUES DU PRODUIT

AddLiving Sacs de mise sous vide M, 20 x 30 cm

Numéro d'article: 58510 | Fabricant: AddLiving



DESCRIPTION DU PRODUIT

Sacs de mise sous vide pour une fraîcheur et une longévité maximales de vos aliments

Nos sacs de mise sous vide garantissent une conservation optimale et prolongée de vos aliments. Grâce à une soudure robuste, ils sont hermétiques aux arômes, à l'air et à l'eau, protégeant ainsi efficacement vos produits des influences extérieures.

Leur conception multicouche avec une structure gaufrée et une surface lisse assure une aspiration d'air idéale, maximisant ainsi la fraîcheur de vos aliments. Ils sont parfaits pour la cuisson sous vide jusqu'à 95 °C et le décongélation au micro-ondes jusqu'à 70 °C.

Résistants au froid jusqu'à -18 °C et dotés d'une épaisseur de 0,3 mm, ces sacs sont particulièrement solides et durables, idéaux pour un stockage longue durée. Prolongez la durée de conservation de vos aliments tout en préservant leurs arômes et nutriments !

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

SPÉCIFICATIONS

TAILLE DE LOT

1

EAN

4030152953592

LIEN DU FABRICANT

<https://www.addliving.com/addliving-vakuumierbeutel-50-beutel-20-x-30-cm/a-51029842>

DURÉE DE LA GARANTIE

24

NUMÉRO DE FOURNISSEUR

3214