

DÉTAILS TECHNIQUES DU PRODUIT

AddLiving Sachets de mise sous vide, lot de 50

Numéro d'article: 58527 | Fabricant: AddLiving

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

Nos sachets de mise sous vide garantissent une fraîcheur optimale et une conservation longue durée de vos aliments. Grâce à une soudure robuste, ces sachets sont hermétiques à l'air, aux arômes et à l'eau, protégeant ainsi efficacement vos aliments des influences extérieures.

Le design multicouche avec une structure gaufrée et une surface lisse assure une aspiration d'air optimale, maximisant ainsi la conservation de vos produits. Parfaitement adaptés à la cuisson sous vide jusqu'à 95 °C et à 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, ces sachets sont particulièrement solides et durables – idéals pour un stockage à long terme. Optez pour la qualité et 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

NUMÉRO DE FOURNISSEUR

3216

EAN

4030152953639

LIEN DU FABRICANT

<https://www.addliving.com/addliving-vakuumierbeutel-20-beutel-10-x-15-cm-20-beutel-20-x-30-cm-10-beutel-28-x-40-cm/a-51029840>

DURÉE DE LA GARANTIE

24