

DÉTAILS TECHNIQUES DU PRODUIT

AddLiving Rouleaux de mise sous vide M, lot de 4

Numéro d'article: 58528 | Fabricant: AddLiving

DESCRIPTION DU PRODUIT

AddLiving Sachets de mise sous vide – fraîcheur et conservation maximales

Nos rouleaux de sachets de mise sous vide vous offrent une flexibilité maximale et une fraîcheur optimale pour vos aliments. Coupez les sachets à la taille souhaitée pour optimiser l'espace et minimiser le gaspillage de matériau.

Grâce à une soudure robuste, ces sachets sont hermétiques aux arômes, à l'air 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 et garantit une conservation maximale.

Idéals 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, ces sachets sont particulièrement solides et durables – parfaits pour un stockage longue durée. Faites confiance à la qualité et prolongez la durée de conservation de vos aliments !

Compatibles avec nos machines de mise sous vide AddLiving :
058495 + 058503 + 058505



SPÉCIFICATIONS

TAILLE DE LOT

1

EAN

4030152954032

LIEN DU FABRICANT

<https://www.addliving.com/addliving-addliving-vakuumierbeutel-rolle-4-rollen-22-x-300-cm/a-51029845>

NUMÉRO DE FOURNISSEUR

3217

DURÉE DE LA GARANTIE

24