HENDI
Tools for Chefs

Sacs de cuisson sous vide **code: 550922**

Sacs de cuisson sous vide à 2 couches.
Convient pour la cuisson sous vide.
Couche intérieure en polyéthylène de 50 µm approuvé pour le contact alimentaire.
Couche extérieure faite de 15 µm de polyamide (nylon).
Épaisseur totale : 65 µm.
Résistant à des températures de -20 °C à 100 °C.
Convient pour les machines de conditionnement sous vide à cloche.



- Construction à 2 plis de 65 µm pour un conditionnement sous vide et une cuisson sous vide fiables.
- Emballés par 100 pour une utilisation quotidienne en cuisine efficace.

Code	Packed per	LxW (W)
550922	100	300x400