HENDI
Tools for Chefs

Vacuümkookzakken code: 550847

2-laagse vacuümkookzakken.
Geschikt voor sous vide koken.
Binnenlaag van 50 µm polyethyleen, goedgekeurd voor contact met levensmiddelen.
Buitenlaag van 15 µm polyamide (nylon).
Totale dikte: 65 µm.
Temperatuurbestendig van -20°C tot 100°C.
Geschikt voor kamervacuümmachines.



SPECIFICATIES

Kleur	Transparant	Vorm	Rechthoekig
Niet geschikt voor	Voedselcontact, Ovens, Vaatwassers, Magnetrons, Wasmachine, Bain-Marie, Continu gebruik	Geschikt voor	Voedselcontact
Marketingverpakking per	100	Dikte (mm)	0.065
Lengte (mm)	150		
Breedte (mm)	200		
Afmetingen	150x200		

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369550847	Land van herkomst	China
Intrastat-code	39232100	GS1 verpakkingshoeveelheid	100
Hoeveelheid per exportkarton	24		