



HENDI

Tools for Chefs

Vakuumgarbeutel code: 550922

2-lagige Vakuum-Kochbeutel.

Geeignet für das Sous-Vide-Garen.

Innenschicht aus 50 µm lebensmittelechtem Polyethylen.

Außenschicht aus 15 µm Polyamid (Nylon).

Gesamtdicke: 65 µm.

Temperaturbeständig von -20°C bis 100°C.

Geeignet für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.

- + 65 µm 2-lagige Konstruktion für zuverlässiges Vakuumieren und Sous-Vide-Kochen.
- + Verpackt zu je 100 Stück für den effizienten täglichen Gebrauch in der Küche.



Code	Packed per	LxW (W)
550922	100	300x400