

Sous-Vide Kochkugeln – 500 Stück code: 551998

Hergestellt aus Polypropylen.

Verringerung der Verdunstung und des Verspritzens von Wasser während des Kochens, wodurch der Wärmeverlust reduziert wird.

Hilft dabei, Sous-Vide-Beutel unter Wasser zu halten.

Kann bei Temperaturen von bis zu 110°C verwendet werden.

Kugeldurchmesser: ø20 mm.

Pro 500 Stück in einer praktischen Tasche für einfachen Transport verpackt.

-  Sie verhindern Wärme- und Wasserverlust, indem sie Verdunstung und Verspritzen von Wasser reduzieren
-  Hilfreich, um Sous-Vide-Beutel während des Kochens unter Wasser zu halten
-  500 Stück verpackt in einer praktischen Tasche für den einfachen Transport



Code

551998

ø diameter only (W)

ø20