

Sacs de cuisson sous vide code: 550885

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)

550885

100

200x300