



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