

Billes de cuisson sous vide – 500 pièces code: 551998

Fait en polypropylène.

Réduction de l'évaporation et des éclaboussures d'eau pendant la cuisson, réduisant ainsi la perte de chaleur.

Aide à maintenir les sacs sous vide sous l'eau.

Peut être utilisé à des températures allant jusqu'à 110 °C.

Diamètre de la bille : ø20 mm.

Emballé par 500 pièces dans un sac pratique pour un transport facile.

-  Ils empêchent la perte de chaleur et d'eau en réduisant l'évaporation et les éclaboussures d'eau
-  Utile pour garder les sacs sous vide sous l'eau pendant la cuisson
-  500 pièces emballées dans un sac pratique pour un transport facile



Code

551998

ø diameter only (W)

ø20