



HENDI

Tools for Chefs

Sacs de cuisson sous vide code: 971314

Convient à la cuisson sous vide.

2 couches, couche intérieure 60 µm de polyéthylène approuvée pour le contact alimentaire, couche extérieure 15 µm de polyamide (nylon).

L'épaisseur totale est de 75 µm.

Les matériaux utilisés agissent comme un filtre UV.

Les sacs peuvent être utilisés à des températures allant de -20° à 110°C.

Convient aux machines d'emballage sous vide à chambre.



Code

971314

Packed per

50

WxL (W)

450x350