



HENDI

Tools for Chefs

Sacchetti per cottura sottovuoto code: 550922

Sacchetti per cottura sottovuoto a 2 strati.

Adatti per la cottura sous vide.

Strato interno in polietilene da 50 µm approvato per il contatto con alimenti.

Strato esterno in poliammide (nylon) da 15 µm.

Spessore totale: 65 µm.

Resistente alle temperature da -20°C a 100°C.

Adatti per macchine confezionatrici sottovuoto a campana.

- + Costruzione a 2 strati di 65 µm per un affidabile confezionamento sottovuoto e cottura sous vide.
- + Confezionato in 100 pezzi per un uso quotidiano efficiente in cucina.



Codice

Packed per

LxW (W)

550922

100

300x400