

Sfere di cottura sottovuoto – 500 pz code: 551998

Realizzato in polipropilene.

Riduzione dell'evaporazione e degli spruzzi d'acqua durante la cottura, con conseguente riduzione della perdita di calore. Aiuta a tenere sott'acqua i sacchetti sottovuoto.

Può essere utilizzato a temperature fino a 110 °C.

Diametro sfera: ø20 mm.

Imballato per 500 pezzi in una comoda borsa per un facile trasporto.

-  Prevengono la perdita di calore e acqua riducendo l'evaporazione e gli spruzzi d'acqua
-  Utile per tenere sotto acqua le buste sottovuoto durante la cottura
-  500 pezzi in una pratica borsa per un facile trasporto



Codice

551998

ø diameter only (W)

ø20