



HENDI

Tools for Chefs

Vacuümkookzakken code: 550847

2-laagse vacuümkookzakken.

Geschikt voor sous vide koken.

Binnenlaag van 50 µm polyethyleen, goedgekeurd voor contact met levensmiddelen.

Buitenlaag van 15 µm polyamide (nylon).

Totale dikte: 65 µm.

Temperatuurbestendig van -20°C tot 100°C.

Geschikt voor kamervacuümmachines.

- + 65 µm 2-laags constructie voor betrouwbare vacuümverpakking en sous vide koken.
- + Verpakt per 100 stuks voor efficiënt dagelijks gebruik in de keuken.



Code	Packed per	LxW (W)
550847	100	150x200