

Vacuümcookzakken code: 550922

2-laagse vacuümcookzakken.

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)

550922

100

300x400