

Sous-vide isolatieballen – 500 stuks code: 551998

Gemaakt van polypropyleen.

Vermindert verdamping en het spatten van water tijdens het bereiden, hierdoor wordt warmteverlies verminderd. Helpt om sous-vide zakken onder water te houden.

Kan worden gebruikt bij temperaturen tot 110°C.

Diameter bal: ø20 mm.

Verpakt per 500 stuks in een handige tas voor eenvoudig transport.

- + Voorkomen warmte- en waterverlies door verdamping en verminderen het spatten van water
- + Handig om sous-vide zakken tijdens het koken onder water te houden
- + 500 stuks verpakt in een handige tas voor eenvoudig transport



Code

551998

ø diameter only (W)

ø20