



HENDI

Tools for Chefs

Sacos para embalar a vácuo

code: 971314

Adequados para cozinhar em sous-vide.

2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon).

Espessura total de 75 µm.

Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 110°C.

Adequados para máquinas de embalar a vácuo com câmara.



Código

971314

Packed per

50

WxL (W)

450x350