

SAC SOUS VIDE AVEC FERMETURE À GLISSIÈRE - POUR LA CONGÉLATION, LE CHAUFFAGE ET LA CUISSON SOUS-VIDÉO.



ZB3619 Sac à fermeture éclair sous vide Paquet avantage

FoodSave : jusqu'à 8x plus de fraîcheur par le vide Congélation sans brûlure de congélation
25 sacs à vide à fermeture éclair de différentes tailles pour la plupart des applications 5 x 19x22 cm, 10 x 27x29 cm, 10 x 26x40 cm

La cuisine des stars à la maison : une cuisine sous-vide avec des résultats parfaits Des steaks à point - réguliers, juteux, tendres

Durabilité : peut être réutilisé encore et encore grâce à la double fermeture à glissière ; écologique et rentable

Perfect Fit : convient pour le bâton à vide sans fil FS 3600 de SEVERIN

Autres avantages

Feuille solide et résistante à la déchirure d'environ 160 µ

Sans goût ni odeur, sans BPA

Parfait pour stocker ou conserver de grandes quantités en portions - sans conservateurs

Résistant à la congélation et à l'ébullition, à une température de 100°C pendant 4 heures

Des emballages attrayants et explicites

Pour les amateurs de technique

Contenu : 25 sacs sous vide à double fermeture éclair et à valve d'aspiration de différentes tailles

Soupape d'aspiration verrouillable, notamment pour le bâton à vide sans fil FS 3600 de SEVERIN

Peut être réutilisé à plusieurs reprises grâce à la double fermeture éclair

Sac de microstructure, d'une épaisseur d'environ 160 µ

Convient pour la congélation et l'ébullition grâce à sa résistance à la température de 100°C pendant 4 heures

Sans BPA

Dimensions : 5 pcs 19x22 cm, 10 pcs 27x29 cm, 10 pcs 26x40 cm

EAN 4008146033490