



Sacs pour aliments frais ECO 20 x 30 cm (50 pièces) Solis

Fabricant: Solis

Modèle: 92310

€44,99



DÉSCRIPTION

Saviez-vous que vous pouvez conserver les aliments frais jusqu'à 8 fois plus longtemps grâce à l'emballage sous vide ? De cette façon, vous réduisez non seulement le gaspillage alimentaire, mais vous économisez en même temps de l'argent.

Un autre avantage important de l'emballage alimentaire sous vide est sa propriété de protection des arômes : le scellage sous vide conserve toutes les saveurs et protège en même temps les aliments contre les odeurs indésirables. Vous pourrez ainsi conserver votre fromage préféré sans perte d'arôme, sans qu'il n'absorbe l'odeur parfois désagréable de votre réfrigérateur.

Cependant, jusqu'à présent, le processus d'aspiration produisait toujours des déchets plastiques. C'est désormais du passé ! Les films sous vide compostables uniques sont biodégradés dans les installations de compostage conformément à la norme EN13432. Rien n'a changé dans la haute qualité du film.

Contrairement aux rouleaux sous vide, les sacs sont déjà prédécoupés à une taille spécifique, vous pouvez donc commencer immédiatement à sceller sous vide. Le matériau durable résiste aux perforations et rend ces sacs réutilisables après un nettoyage approfondi.

Rouleaux sous vide compostables

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Fabriqué à partir de matières premières biodégradables de qualité alimentaire, sans BPA.

Maintient la fraîcheur

Conserve les aliments frais jusqu'à 8 fois plus longtemps, réduit le gaspillage alimentaire et permet d'économiser de l'argent.

Protection contre la perte d'arôme

Préserve l'arôme et protège les aliments contre les odeurs indésirables.

Taille personnalisée et réutilisable

Cela vous permet d'utiliser et de jeter aussi peu de papier d'aluminium que nécessaire.

Matériau résistant

Le film épais à double couche est résistant aux perforations et aux déchirures.

Idéal pour cuisiner et congeler

Convient à la cuisson sous vide, au micro-ondes, à l'eau bouillante et à la congélation.

Plus d'informations sur Sacs sous vide Solis Eco - 20 x 30 cm (50 pièces)

Ces sacs sous vide ont une taille de 20 x 30 cm, ce qui les rend adaptés à une utilisation avec les machines sous vide Solis. Ce format de sac est parfait pour emballer sous vide des aliments tels que des lasagnes et des légumes coupés en portions. Il ne vous reste plus qu'à remplir le sac avec l'aliment souhaité et à le mettre sous vide.

L'air peut être complètement évacué grâce aux canaux des deux côtés du film. Le film double couche d'une épaisseur de 160 µm empêche de manière fiable la pénétration de l'humidité et de l'oxygène et rend les sacs adaptés à la cuisson sous vide (< 90 °C), à la cuisson au micro-ondes (< 100 °C), à l'eau bouillante (< 4 heures) et à conserver au congélateur sans risque de brûlure de congélation (> -20 °C).

Les sacs sous vide ECO sont fabriqués à partir de différentes combinaisons de matières premières biodégradables comme la cellulose végétale. Ils sont fabriqués à partir de matériaux de qualité alimentaire et sans BPA pour une sécurité et une qualité garanties ; seulement vraiment avec le logo Solis sur le film.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Couleur	Vert
Matière	nylon
Matière de finition	Nylon filter

Général

Nombre de pièces	50 Pièces
------------------	-----------

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ