

## Vacuum zipper bag MSZV0FB1



### Le moyen le plus simple de conserver vos aliments et de profiter plus longtemps de leur goût frais.

- **Préservation de la fraîcheur** : fermeture hermétique pour conserver les aliments et les garder frais dans votre réfrigérateur, votre congélateur ou votre garde-manger.
- **Sacs réutilisables** : matériau durable sans BPA, lavables au lave vaisselle et réutilisables jusqu'à 100 fois.
- 10 sacs pour mise sous vide inclus (capacité 1,2 l).
- **Sous-vide** : sacs adaptés à la préparation de la viande, du poisson ou des légumes mis sous-vide.
- Toutes les parties plastiques en contact avec les aliments sont garantis sans bisphénol A pour une alimentation saine et sans risque.

---

#### Données techniques

Dimensions du produit emballé :	210 x 240 x 40 mm
Dimensions de la palette (mm) :	181.3 x 80.0 x 115.0
Unité d'emballage :	9
Colisage par palette :	630
Poids net :	0,2 kg
Poids brut :	0,2 kg
Code EAN :	4242005204236



## **Vacuum zipper bag MSZV0FB1**

**Le moyen le plus simple de conserver vos aliments et de profiter plus longtemps de leur goût frais.**

---

### **Performance**

- Matériau solide de plusieurs couches avec joint hermétique à l'air. Conserve les aliments frais plus longtemps dans le réfrigérateur, le congélateur ou le garde-manger.
- Sacs sous-vide: compatibles avec la cuisson sous vide jusqu'à 85°C.

### **Confort d'utilisation**

- Sacs réutilisables avec double fermeture éclair
- Sacs lavables au lave-vaisselle
- Compatibles avec la pompe de mise sous vide des mixeurs plongeants Bosch et le blender VitaMaxx.
- Espace d'écriture pour indiquer par exemple le contenu et la date.

### **Sécurité et matériau(x)**

- Toutes les parties plastiques en contact avec les aliments sont garanties sans bisphénol A
- Sacs résistants aux déchirures, pas de mémorisation des odeurs ni altération des saveurs.