

Vacuum zipper bag MSZV0FB3



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.
- **Sous-vide** : sacs adaptés à la préparation de la viande, du poisson ou des légumes mis sous-vide.
- 10 grands sacs pour mise sous vide (capacité 3,8 l)

Données techniques

Dimensions du produit emballé :	260 x 190 x 60 mm
Dimensions de la palette (mm) :	190.0 x 80.0 x 120.0
Unité d'emballage :	10
Colisage par palette :	480
Poids net :	0,4 kg
Poids brut :	0,4 kg
Code EAN :	4242005204229



Vacuum zipper bag MSZV0FB3

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.