Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

ECO Folie 30 x 600cm (2 rollen) Solis



Categorie:	Vacuumtoestellen accessoires
Merk:	Solis
Model:	92300

7 611210 923008

49,99€

OMSCHRIJVING

Wist je dat je voedsel tot 8 keer langer vers kunt houden door het vacuüm te verpakken? Zo verminder je niet alleen voedselverspilling, maar bespaar je tegelijkertijd geld.

Een ander belangrijk voordeel van het vacuüm verpakken van voedsel is de aromabeschermende eigenschap: Vacuümsealen sluit alle smaken in en beschermt voedsel tegelijkertijd tegen ongewenste geuren. Zo kun je jouw favoriete kaas zonder aromaverlies bewaren, zonder dat het de soms onaangename geur van jouw koelkast opneemt.

Tot nu toe leverde het stofzuigproces echter altijd plastic afval op. Dit is nu verleden tijd! De unieke composteerbare vacuümfolies worden biologisch afgebroken op composteerinstallaties volgens EN13432. Er is niets veranderd aan de hoge kwaliteit van de folie.

In tegenstelling tot vacuümzakken kun je de zakken op rol individueel snijden en sealen om het verbruik precies op jouw behoeften af te stemmen. Het duurzame materiaal maakt deze zakken geschikt voor hergebruik na grondige reiniging.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

Powered by Niwzi Media Group

Composteerbare vacuümrollen

Gemaakt van voedselveilige, BPA-vrije, biologisch afbreekbare grondstof.

Behoudt versheid

Houdt voedsel tot 8 keer langer vers, vermindert voedselverspilling en bespaart geld.

Bescherming tegen aromaverlies

Behoudt het aroma en beschermt voedsel tegen ongewenste geurtjes.

Aangepaste grootte en herbruikbaar

Hiermee kun je zo weinig folie gebruiken en weggooien als nodig is.

Duurzaam materiaal

De dikke, dubbellaagse folie is bestand tegen perforaties en scheuren.

Ideaal voor koken en invriezen

Geschikt voor sous-vide koken, magnetron, kokend water en invriezen.

Meer informatie over Solis Eco vacuümrollen - 30 x 600 cm (2 stuks)

Deze vacuümrollen hebben een breedte van 30 cm, waardoor ze geschikt zijn voor gebruik met Solis vacuümsealers. Het enige wat je hoeft te doen, is de folie op de gewenste lengte af te snijden, één uiteinde dicht te sealen om er een zak van te maken, de zak te vullen met het gewenste voedsel en deze vacuüm te sealen.

De lucht kan volledig worden afgevoerd dankzij de kanalen aan beide zijden van de folie. De dubbellaagse folie met een dikte van 160 µm voorkomt op veilige wijze dat vocht en zuurstof binnendringen en maakt de zakken geschikt voor sous-vide koken (< 90 ºC), verwarmen in de magnetron (< 100 ºC), kokend water (< 4 uur) en voor opslag in de vriezer zonder risico van vriesbrand (> -20 ºC).

De ECO vacuümrollen zijn gemaakt van verschillende combinaties van biologisch afbreekbare grondstoffen zoals plantaardige cellulose. Ze zijn gemaakt van voedselveilig, BPA-vrij materiaal voor gegarandeerde veiligheid en kwaliteit; alleen echt met het Solis-logo op de folie.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

Powered by Niwzi Media Group

SPECIFICATIE

Algemeen

Aantal stuks	2

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Nylon filter
Kleur	Groen
Materiaal	nylon

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		