Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

vacuümrollen - 40 x 600 cm (2 stuks) Solis

Categorie:	Vacuumtoestellen accessoires
Merk:	Solis
Model:	92253

7 611210 922537

29,99€

OMSCHRIJVING

vacuümrollen - 40 x 600 cm (2 stuks) Geschikt voor Vac Prestige Maxi Normale

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.

In tegenstelling tot vacuümzakken kun je met rollen zakken op maat snijden en sealen, waardoor je het gebruik van plastic precies op jouw behoeften kunt afstemmen. Om nog minder plastic te gebruiken, maakt het duurzame materiaal deze zakken na grondige reiniging geschikt voor hergebruik.

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

Zo hoef je zo min mogelijk plastic te gebruiken en weg te gooien.

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		

Duurzaam materiaal

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

Ideaal voor koken en invriezen

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

Voedselveilig en BPA-vrij

Gemaakt van BPA-vrij plastic dat veilig is voor voedsel voor gegarandeerde veiligheid en kwaliteit.

heb je verse vis sappige aardbeien of een pittige kaas van de weekmarkt meegebracht heb meerdere porties tegelijk gekookt maar wil niet alles meteen opeten met vacu solis voor levensmiddelen kun elke dag vers gekochte geopende etenswaren en restjes bewaren.

Deze vacuümrollen hebben een breedte van 40 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 drielaagse folie met een dikte van 110 µm voorkomt op veilige wijze dat vocht en zuurstof binnendringen en maakt de zakken geschikt voor sous-vide koken (< 100 ºC), verwarmen in de magnetron (< 100 ºC), kokend water (< 4 uur) en voor opslag in de vriezer zonder risico van vriesbrand (> -20 ºC).

Alle Solis vacuümrollen en -zakken zijn gemaakt van BPA-vrij en voedselveilig materiaal, voor gegarandeerde veiligheid en kwaliteit; alleen echt met het Solis logo op de folie.

SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Aantal stuks	2	Kleur	Transparant

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		