Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

ECO Vershoudzakken 20 x 30 cm (50st) Solis



Categorie:	Vacuumtoestellen accessoires
Merk:	Solis
Model:	92310

7 611210 923107

44,99€

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 vacuümrollen zijn de zakken al voorgesneden tot een specifiek formaat, zodat je meteen aan de slag kunt met het vacuümsealen. Het duurzame materiaal is bestand tegen perforaties en maakt deze zakken na grondige reiniging geschikt voor hergebruik.

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		

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 vacuümzakken - 20 x 30 cm (50 stuks)

Deze vacuümzakken hebben een formaat van 20 x 30 cm, waardoor ze geschikt zijn voor gebruik met Solis vacuümsealers. Dit formaat zak is perfect voor het vacuüm verpakken van voedsel, zoals in porties gesneden lasagne en groenten. Het enige wat je hoeft te doen, is de zak te vullen met het gewenste voedsel en het 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 betrouwbare wijze dat vocht en zuurstof binnendringen en maakt de zakken geschikt voor sous-vide koken (< 90 ºC), voor koken in de magnetron (< 100 ºC), voor kokend water (< 4 uur) en voor opslag in de vriezer zonder risico van vriesbrand (> -20 ºC).

De ECO vacuümzakken 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.

SPECIFICATIE

Algemeen

Aantal stuks	50

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		