Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

Standing Vacuum Bags 22 x 35 x 14 cm (50 st) Solis



Categorie: Vacuumtoestellen accessoires
Merk: Solis
Model: 92255

29,99€

OMSCHRIJVING

- Ideaal voor het vacuüm sealen van vloeistoffen (alleen geschikt voor apparaten) en om rechtop te bewaren.

Productomschrijving-

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 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		

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.

Herbruikbaar

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

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 je meerdere porties tegelijk gekookt, maar wil je niet alles meteen opeten? Met de vacuümzakken van Solis voor levensmiddelen kun je elke dag vers gekochte of geopende etenswaren en restjes bewaren.

Deze vacuümzakken hebben een formaat van 22 x 35 x 14 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 drielaagse folie met een dikte van 110 µm voorkomt op betrouwbare wijze dat vocht en zuurstof binnendringen en maakt de zakken geschikt voor sous-vide koken (< 100 ºC), 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. .

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		

SPECIFICATIE

Algemeen

Aantal stuks	50

Fysieke kenmerken

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		