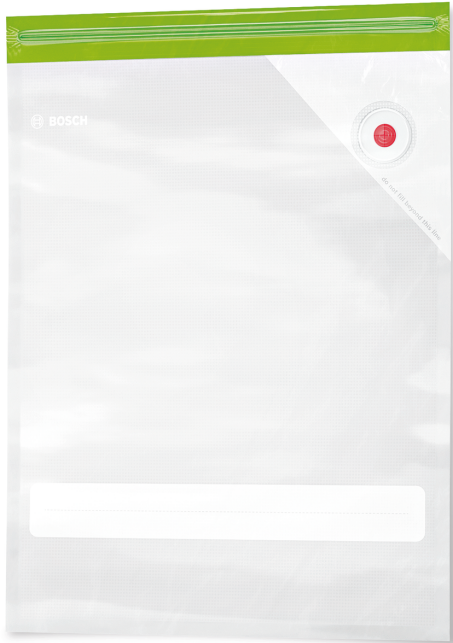


Vacuum zipper bag MSZV0FB3



Bosch-lisätarvike vakumointiin. Helppo tapa säilyttää ruokaa ja nauttia tuoreista mauista pidempään.

- **Sinetöi tuoreus:** vakuumi säilyttää ruoan ilmatiiviisti ja säilyttää sen tuoreuden pidempään jääkaapissa, pakastimessa tai huoneenlämmössä.
- **Sous vide:** uudelleensuljettavat vakuumpussit sopivat lihan, kalan ja kasvien kypsentämiseen sous vide -menetelmällä.
- **Pakkauksessa 10 kpl uudelleen suljettavaa vakumointipussia (3,8 l).**

Pakkauksen mitat:260 x 190 x 60 mm
Toimituslavan mitat:190.0 x 80.0 x 120.0
Määrä/pakkaus:10
Määrä/toimituslava (kpl):480
Nettopaino: 0.4 kg
Bruttopaino: 0.4 kg
EAN-koodi:4242005204229



Vacuum zipper bag MSZV0FB3

Bosch-lisätarvike vakumointiin. Helppo tapa säilyttää ruokaa ja nauttia tuoreista mauista pidempään.

Erinomainen lopputulos

- Vahva, monikerroksinen materiaali takaa ilmatiiviin säilytyksen ja pitää ruoan pidempään tuoreena – niin jääkaapissa, pakastimessa kuin huonelämmössäkin.
- Strukturoitu materiaali, jossa on erityiset ilmakeitokset nopeaan ilmanpoistoon.
- Sous-vide: Uudelleensuljettavat pussit soveltuvat myös sous-vide ruoanvalmistukseen, maksimilämpötila on 85°C.

Käyttömukavuus ja puhdistaminen

- Uudelleenkäytettävät vetoketjulliset vakuumimuovipussit: käytännöllinen tuplavetoketju on helppo avata ja sulkea.
- Vakuumimuovipussit kestävät pesun astianpesukoneessa.
- Yhteensopiva Bosch sauvasekoittimen, jossa on vakumointipumppu, sekä Bosch VitaMaxx-tehosekoittimen kanssa.
- Pusseissa paikka nimiöimiselle / säilöntäpäivälle.

Turvallisuus / Materiaali

- Kaikki muoviosat, jotka ovat kosketuksissa ruokaan, ovat BPA-vapaita.
- Uudelleensuljettavat vakuumipussit kestävät kulutusta. Materiaali ei kerää hajuja tai makuja.