

Fredman vakuumpussi 300x400mm, keitto



Tuotenumero	7373
EAN	6418400073731
Myyntierän EAN	6418400073731
Myyntierä	1
Määrä	100 KPL/LTK
Tuotteen määräite	Keittopussi nesteille. Pussin vahvuus 100 my.
Lämmönkesto	100 astetta, 2 tuntia / Min. -25°C (-40°C 30 min)
Mitat	300 x 400 mm
Tuotteen paksuus	0,1 mm
Tuotteen materiaali	PA/PE
Tuotteen kierrätys	Muovinkeräys
Pakkauksen materiaali	Pakkauslaatikko kartonkia, sisäpussi muovia
Pakkauksen kierrätys	Pahvilaatikko pahvinkeräykseen, muovipussi muovinkeräykseen.
Ominaisuudet ja Sertifikaatit	 

Säilytä ja kypsennä vakuumissa Fredman vakuumpussit kätevissä 100 kappaleen pakkauksissa.

Fredman-vakuumpussi on erinomainen tapa säilöä laadukkaita raaka-aineita ja elintarvikkeita kuten esimerkiksi lihaa, kalaa, kahvia ja mausteita. Vakuumi- eli tyhjiöpakkaamisella sekä pidennetään tuotteen säilyvyysaikaa että vähennetään sen kuivumista. Fredman-vakuumpussit soveltuvat erinomaisesti myös lihan raakakypsytykseen, pakastamiseen sekä sous vide -kypsennykseen. Fredman-keittovakuumipussit ovat 100 my paksuisesta, BPA-vapaasta monikerrosmateriaalista (PA/PE) valmistettuja keittämisen kestäviä vakuumpusseja, ja ne on suunniteltu erityisesti sous vide -kypsennykseen. Pussit kestävät ruoan kypsennyksen keittämällä tai uunissa maksimissaan 100°C lämpötilassa 2 tunnin ajan. Keittovakuumpussit sopivat myös normaaliin vakuumpakkaamiseen. Lämmönkesto: - Kypsennyksessä: 100 astetta, 2h. Keittovakuumpusseja on saatavilla kolme eri kokoa: 160x200mm, 200x300mm ja 300x400mm.