

Sous-Vide pose 150×200 mm 20/70 PA/PE - 5 pk x 200 stk/krt

Sous-Vide pose 150×200 mm 20/70, Disse **højkvalitets sous-vide poser** er designet til professionel og hjemmebrug, hvor præcis temperaturkontrol og lufttæt forsegling er afgørende. Med en kombination af **PA/PE-materiale** (polyamid/polyethylen) sikrer poserne en **høj modstandsdygtighed** mod varme, tryk og punktering.

Produktdetaljer:

- **Mål:** 150 x 200 mm
- **Tykkelse:** 90 my (20/70 PA/PE)
- **Pakning:** 5 pakker á 200 stk. (1.000 stk./krt)
- **Materiale:** PA/PE - stærk og fleksibel
- **Velegnet til:** Sous-vide tilberedning, vakuumpakning og fødevareopbevaring

Fordele ved disse sous-vide poser:

1. **Velegnet til høje temperaturer** - Kan bruges til **langtidskogning** op til 100°C i flere timer.
2. **Høj barrierebeskyttelse** - PA-laget forhindrer **iltgennemtrængning**, hvilket forlænger holdbarheden af fødevarer.
3. **Sikrer en lufttæt forsegling** - Ideel til **vakuumforsegling**, hvilket hjælper med at **bevare smag og saftighed**.
4. **Fødevaregodkendt** - Materialet er **sikkert til kontakt med mad** og påvirker ikke smagen.
5. **Alsidig anvendelse** - Perfekt til **sous-vide tilberedning, opbevaring af råvarer og frysning af fødevarer**.

Disse **sous-vide poser** er et **essentielt redskab** til professionelle kokke, cateringvirksomheder og madentusiaster, der ønsker at **optimere madens smag, tekstur og holdbarhed**. Perfekt til **præcis tilberedning og opbevaring** af kød, fisk, grøntsager og andre fødevarer.