

Sous-Vide Pose Catersource - 250 x 350 mm - 20/70 PA/PE - 100 stk/pakke

Sous-Vide pose Catersource er designet til både professionelle og private kokke, der ønsker at tilberede mad ved lav temperatur for at opnå perfekt tilberedte måltider. Posen har målene **250 x 350 mm** og kommer i en pakning med **100 stk**, hvilket gør den ideel til både små og store mængder madlavning.

Posen er lavet af en **kombination af PA (20%) og PE (70%)**, hvilket giver en stærk og fleksibel konstruktion, der sikrer, at maden opbevares sikkert og effektivt under sous-vide processen. Materialerne gør posen både holdbar og modstandsdygtig over for tryk og ekstreme temperaturer. Den kan håndtere temperaturer fra **-40°C til +115°C**, hvilket gør den ideel til både fryse- og tilberedningstemperaturer.

Produktdetaljer:

- **Størrelse:** 250 x 350 mm
- **Materiale:** 20% PA (Polyamid), 70% PE (Polyethylen)
- **Temperaturlolerance:** Fra -40°C til +115°C
- **Indhold:** 100 stk pr. pakke
- **Anvendelse:** Sous-vide madlavning, fryseopbevaring, vakuumforsegling

Fordele ved Sous-Vide pose Catersource:

1. **Bred temperaturlolerance** - Kan bruges fra frysepunktet til høj varme.
2. **Hygiejnisk opbevaring** - Sikrer, at maden holdes frisk og sikker under tilberedning.
3. **Holdbart materiale** - Modstår tryk og skader under vakuumforsegling.
4. **Velegnet til alle fødevarer** - Bruges til kød, fisk, grøntsager og mere.
5. **Optimal til sous-vide tilberedning** - Giver præcise og ensartede resultater.

Brugsvejledning:

- Fyld posen med ønsket fødevarer og forsegl den med vakuumforsegler.
- Placer posen i vandbadet ved ønsket temperatur.
- Følg sous-vide-anvisningerne for den specifikke type fødevarer, du tilbereder.

Vælg **Sous-Vide posen fra Catersource** for en professionel og pålidelig løsning til præcis madlavning ved lav temperatur.