

Sous-Vide Pose Catersource 300×400 mm 20/70 PA/PE - 100 stk/pk

Sous-Vide posen fra **Catersource** er ideel til professionel madlavning med sous-vide teknik. Med målene **300×400 mm** og fremstillet af **PA/PE-materiale**, er posen både stærk og fleksibel. Den er designet til at modstå de lave temperaturer, der kræves i sous-vide processen, og giver en optimal forsegling af madvarer, hvilket sikrer, at smag, saftighed og næringsstoffer bevares under tilberedningen.

Pakken indeholder **100 stk**, hvilket gør den perfekt til både små og store cateringbehov eller til storkøkkener, hvor sous-vide anvendes regelmæssigt. Posen har en **20/70 mikron tykkelse**, hvilket giver den den nødvendige styrke til at modstå vakuumforsegling og det pres, der skabes under sous-vide tilberedning. Posen er kompatibel med alle typer sous-vide udstyr, hvilket gør den alsidig og praktisk i enhver køkkenoperation.

Den **bredspektrede anvendelse** gør denne pose perfekt til både **professionelle køkkener, cateringfirmaer**, og **hjemmekokke**, der ønsker at opnå perfekte resultater med sous-vide tilberedning.

Produktdetaljer:

- **Mål:** 300×400 mm
- **Materiale:** PA/PE
- **Tykkelse:** 20/70 mikron
- **Antal pr. pakke:** 100 stk
- **Brug:** Til sous-vide tilberedning
- **Kompatibilitet:** Velegnet til alle sous-vide udstyr

Fordele ved Sous-Vide Pose Catersource 300×400 mm 20/70 PA/PE:

1. **Optimal vakuumforsegling** - Bevarer smag, saftighed og næringsstoffer under tilberedning.
2. **Høj kvalitet** - PA/PE-materialet sikrer holdbarhed og styrke.
3. **Større pakning** - 100 stk pr. pakke, ideel til storkøkkener og catering.
4. **Alsidig anvendelse** - Kompatibel med alle sous-vide udstyr.
5. **Økonomisk løsning** - Praktisk og effektiv til storforbrugere.

Anvendelsesområder:

Denne sous-vide pose er ideel til **professionelle køkkener, cateringfirmaer** og

hjemmekokke, der ønsker at tilberede mad med sous-vide metoden. Brug den til at forsegle kød, fisk, grøntsager eller desserter for at sikre perfekt tilberedning hver gang.

Vælg **Sous-Vide Pose Catersource 300×400 mm** for en holdbar, effektiv og praktisk løsning til sous-vide madlavning, der sikrer fremragende resultater hver gang.

r fra -40 grader celcius til 115 grader celcius. Kan anvendes i fryser, køleskab og mikroovn.