

Vakuumpose Catersource 90my, 130 x 260 mm, 90 my - 18×100 stk./krt

Vakuumposer fra Catersource er designet til at opfylde professionelle behov inden for opbevaring og pakning af fødevarer. Denne specifikke størrelse på 130 x 260 mm gør poserne perfekte til mindre portioner, og den solide tykkelse på 90 my sikrer holdbarhed og pålidelig forsegling.

Produktdetaljer:

- **Mål:** 130 x 260 mm
- **Tykkelse:** 90 my (mikrometer) for ekstra styrke og beskyttelse
- **Materiale:** Høj kvalitets plast, egnet til fødevarekontakt
- **Pakning:** 18 pakker á 100 poser (1.800 poser i alt)
- **Anvendelse:** Kompatibel med de fleste vakuumpakkemaskiner

Egenskaber og fordele:

1. **Høj holdbarhed:** De 90 my tykke poser beskytter mod rifter, punkteringer og luftindtrængning, hvilket sikrer optimal vakuumforsegling.
2. **Fødevaregodkendt:** Sikker til brug med alle typer fødevarer, herunder kød, fisk, frugt og grøntsager.
3. **Alsidig anvendelse:** Velegnet til både opbevaring i fryser og køleskab samt sous vide-tilberedning.
4. **Længere holdbarhed:** Forlæng madens holdbarhed ved at reducere oxidation og mindske risikoen for frostskeer.
5. **Nem håndtering:** Kompatibel med både professionelle og mindre vakuumpakkemaskiner, hvilket gør dem ideelle for restauranter, cateringvirksomheder og private køkkener.

Anvendelsesområder: Vakuumpose Catersource 90my

- **Professionelle køkkener:** Perfekt til restauranter og cateringvirksomheder, der ønsker at bevare madens friskhed længere.
- **Detailhandel:** Bruges til portionspakning af fødevarer til salg i supermarkeder og delikatessebutikker.
- **Sous vide:** Ideelle til præcis tilberedning med sous vide-teknik.
- **Hjemmebrug:** Praktisk løsning for private, der ønsker at pakke og opbevare fødevarer på en effektiv og pladsbesparende måde.

Miljøhensyn:

Catersource vakuumposer er fremstillet med fokus på kvalitet og holdbarhed, hvilket kan bidrage til at reducere madspild. Poserne er genanvendelige afhængigt af lokal affaldshåndtering, hvilket gør dem til et mere bæredygtigt valg.

Fordele for professionelle:

- **Tidsbesparelse:** Effektiv pakning og opbevaring af fødevarer.
- **Høj hygiejne:** Sikrer optimal beskyttelse mod bakterier og kontaminering.
- **Fleksibilitet:** Kan anvendes til mange forskellige fødevaretyper og tilberedningsmetoder.

Opsummering:

Catersource vakuumposer på 130 x 260 mm og 90 my er et pålideligt valg for enhver, der har brug for holdbar og effektiv fødevareemballage. Med deres alsidige anvendelsesmuligheder og høje kvalitet er de ideelle til både professionelle og private brugere, der ønsker at opbevare og tilberede mad på en sikker og praktisk måde.