

essentiel

Des produits
conçus
par nous
inspirés
par vous !

Sacs de conservation pour emballeur sous vide

- **Longue conservation des aliments**
Les aliments mis sous vide se gardent jusqu'à 5 fois plus longtemps que les méthodes traditionnelles de conservation tout en préservant leurs apports nutritionnels.
- **Sac polyvalent**
Le sac s'utilise aussi bien pour congeler les aliments que pour les réchauffer au bain-marie ou au micro-ondes. Emballez les aliments selon vos besoins à la longueur qui vous convient.
- **Triple épaisseur**
Très résistant, le sac devient parfaitement hermétique à l'air et à la moisissure une fois soudé.

Caractéristiques

- Rouleaux en plastique à découper
- Dimensions : L 550 X l 28 cm
- Températures maximales : -20°C à +100°C
- Températures maximales four micro-ondes : 750 W
- Compatible réfrigérateur, congélateur, micro-ondes, bain-marie

Mode d'emploi

- Vous référer à la notice de l'emballeur sous vide essentiel b KitchenVita

X 2 | Largeur
28 cm



Relationship Customer Service
Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex, France

Made in P.R.C.
SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin, France
contact@sc-ub.com



Art. 8004549
Lot n° YY_WW_1900174



210 x 175 mm

essentiel 

Sacs de conservation pour emballeur sous vide

Au réfrigérateur	Viande crue	Entre 0°C et 4°C	2 - 3 jours	8 - 9 jours
	Poisson frais / fruits de mer		1 - 3 jours	4 - 5 jours
	Viande cuite		4 - 6 jours	10 - 14 jours
	Légumes		3 - 5 jours	7 - 10 jours
	Fruits		5 - 7 jours	14 - 20 jours
	Oeufs		10 - 15 jours	30 - 50 jours
Au congélateur	Viande	- 18°C	3 - 5 mois	> 1 an
	Poisson		3 - 5 mois	> 1 an
	Fruits de mer		3 - 5 mois	> 1 an
A température ambiante	Pain	Environ 20°C	1 - 2 jours	6 - 8 jours
	Biscuits		4 - 6 mois	> 1 an
	Riz / farine		3 - 5 mois	> 1 an
	Cacahuètes et autres noix		3 - 6 mois	> 1 an
	Thé		5 - 6 mois	> 1 an
	Matériel		3 - 6 mois	> 1 an

* Ce tableau est donné à titre indicatif. Vous devez prendre en compte différents paramètres comme par exemple la qualité originale des aliments, les conditions de transport et de stockage, etc.