

Link do produktu: <https://rafex.eu/folia-do-zgrzewarki-prozniowej-moletowana-20x500-p-203475.html>

Folia Do Zgrzewarki Próżniowej - Moletowana 20x500



Cena	50,50 zł
Numer katalogowy	RAFEX003288
Kod EAN	5908277713874
Producent	Browin

Opis produktu

Folia do zgrzewarki próżniowej - moletowana 20 x 500 cm, przezroczystaNiezastąpiona w kuchni - wysokiej jakości moletowana (z jednej strony karbowana z drugiej gładka) folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.Dłuższa świeżość Twojej żywności - Pakowanie próżniowe pozwala na wydłużenie okresu trwałości produktów spożywczych, hamuje rozwój bakterii tlenowych oraz zabezpiecza przed zmianą wilgotności i przenikaniem aromatów.Wygodne przechowywanie - wykorzystując folię, możesz dowolnie zgrzewać ją w woreczki o różnych rozmiarach, w porządku przechowywujący produkty sypkie, kasze, makarony oraz np. orzechy.Prosta w obsłudze - umieść w dedykowanej zgrzewarce marki BROWIN, wybierz odpowiedni program i gotoweWystarczy na długo - folia o szerokości 20 cm i długości rolki ok. 5 m pozwoli Ci na wygodne i bezproblemowe zapakowanie naprawdę dużej ilości żywności oraz produktów spożywczych!Korzystasz ze zgrzewarki próżniowej? Folia moletowana do pakowania próżniowej żywności pomoże Ci w bezpiecznym przechowywaniu produktów żywności, przedłużaniu jego świeżości i przygotowywaniu go pod przyrządzanie metodą sous-vide . Jej specjalna struktura (z jednej strony karbowana z drugiej gładka) jest specjalnie przystosowana do pakowania żywności, a aż 5 metrów długości pozwoli Ci na zapakowanie wielu smakołyków! Folia o wymiarach 20cm x 5 m dedykowana jest do użycia wraz ze zgrzewarką marki BROWIN, dostępną w naszej ofercie.Pakując próżniowo żywność, sprawiasz, że produkty są chronione przed bakteriami i pleśnią. Jedzenie nie obsycha i dłużej nadaje się do spożycia, a produkty dłużej pozostają zdrowe, zachowując swój smak i wartości odżywcze. Zgrzewanie próżniowe pomaga lepiej planować zakupy i nimi zarządzać, zaprowadza ład w Twojej kuchni, lodówce i zamrażarce oraz daje nieograniczone możliwości. Pakować próżniowo można niemal wszystko - owoce, warzywa, sery, mięsa, wędliny, ryby, gotowe dania, ciasta itp.Szacunkowe wydłużenie okresu trwałości:Produkty spożywcze:- drób 2/3 dni -> 5/9 dni- ser żółty 5/10 dni -> 20/40 dni- warzywa surowe 3/5 dni -> 10/20 dni- świeże owoce 3/7 dni -> 7/20 dni- pieczone mięso 2/3 dni -> 7/10 dni- pieczywo 2/3 dni -> 5/7 dniProdukty mrożone:- drób 6 miesięcy -> 24 miesiące- ser żółty 6/12 miesięcy -> 24 miesiące- warzywa surowe 6/10 miesięcy -> 24 miesiące- świeże owoce 6 miesięcy -> 24 miesiące dni- pieczone mięso 6 miesięcy -> 24 miesiące- pieczywo 6/8 miesięcy -> 24 miesiące