

## Film ECO 30 x 600 cm (2 rouleaux)

Modèle: 92300

7 6 1 1 2 1 0 9 2 3 0 0 8

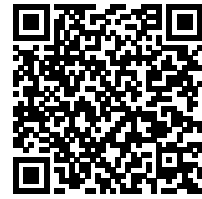


7 611210 923008 >

SINCE 1908

Solis

Prix  
conseillé: €  
49,99



### DESCRIPTION

Saviez-vous que vous pouvez conserver les aliments frais jusqu'à 8 fois plus longtemps grâce à l'emballage sous vide ? De cette façon, vous réduisez non seulement le gaspillage alimentaire, mais vous économisez en même temps de l'argent.

Un autre avantage important de l'emballage alimentaire sous vide est sa propriété de protection des arômes : le scellage sous vide conserve toutes les saveurs et protège en même temps les aliments contre les odeurs indésirables. Vous pourrez ainsi conserver votre fromage préféré sans perte d'arôme, sans qu'il n'absorbe l'odeur parfois désagréable de votre réfrigérateur.

Cependant, jusqu'à présent, le processus d'aspiration produisait toujours des déchets plastiques. C'est désormais du passé ! Les films sous vide compostables uniques sont biodégradés dans les installations de compostage conformément à la norme EN13432. Rien n'a changé dans la haute qualité du film.

Contrairement aux sacs sous vide, vous pouvez couper et sceller individuellement les sacs sur un rouleau pour adapter exactement la consommation à vos besoins. Le matériau durable rend ces sacs aptes à être réutilisés après un nettoyage approfondi.

Rouleaux sous vide compostables

Fabriqué à partir de matières premières biodégradables de qualité alimentaire, sans BPA.

Maintient la fraîcheur

Conserve les aliments frais jusqu'à 8 fois plus longtemps, réduit le gaspillage alimentaire et permet

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

d'économiser de l'argent.

Protection contre la perte d'arôme

Préserve l'arôme et protège les aliments contre les odeurs indésirables.

Taille personnalisée et réutilisable

Cela vous permet d'utiliser et de jeter aussi peu de papier d'aluminium que nécessaire.

Matériau résistant

Le film épais à double couche est résistant aux perforations et aux déchirures.

Idéal pour cuisiner et congeler

Convient à la cuisson sous vide, au micro-ondes, à l'eau bouillante et à la congélation.

Plus d'informations sur Rouleaux sous vide Solis Eco - 30 x 600 cm (2 pièces)

Ces rouleaux sous vide ont une largeur de 30 cm, ce qui les rend adaptés à une utilisation avec les machines sous vide Solis. Il suffit de couper le film à la longueur souhaitée, de sceller une extrémité pour former un sac, de remplir le sac avec l'aliment souhaité et de le mettre sous vide.

L'air peut être complètement évacué grâce aux canaux des deux côtés du film. Le film double couche d'une épaisseur de 160 µm empêche en toute sécurité la pénétration de l'humidité et de l'oxygène et rend les sacs adaptés à la cuisson sous vide (< 90 °C), au chauffage au micro-ondes (< 100 °C) et à l'eau bouillante (< 4 heures) et à conserver au congélateur sans risque de brûlure de congélation (> -20 °C).

Les rouleaux sous vide ECO sont fabriqués à partir de différentes combinaisons de matières premières biodégradables comme la cellulose végétale. Ils sont fabriqués à partir de matériaux de qualité alimentaire et sans BPA pour une sécurité et une qualité garanties ; seulement vraiment avec le logo Solis sur le film.

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques physiques

Couleur	Vert
Matière	nylon
Matière de finition	Nylon filter

### Général

Nombre de pièces	2
------------------	---

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications