

Profi-Folienrollen

für Ihren Vakuumierer



6-Sterne-Qualität
für langanhaltende Frische

- * stark & reißfest
- * Rippen-Struktur für optimales Vakuum
- * stabile Schweißnaht
- * schützt vor Gefrierbrand
- * kochfest
- * Mikrowellen geeignet
- * Bpa - frei



- ✓ natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ länger **frischer** genießen
- ✓ **gesünder** Essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

Frisch
bleibt
frisch!

		Stk.	VPE	EAN
1221	20 x 600 cm	2	6	4038437012217
Vertriebssystem Classic				

Geeignet für alle Balken-Vakuumierer der Caso Modelle: VC10, VC12, VC100, VC120, VC200, VC220, VC 300 Pro, VC320 Pro, FastVac 3000, FastVac 4000 – auch geeignet für die Marken: Rommelsbacher, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Genio, Solis, uvm.



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
fon 02932-547 66 0
fax 02932-547 66 77
www.caso-germany.de
info@caso-germany.de