



CASO 1223 - Vakuumrolle - VC10 - VC11 - VC 33 - VC 44 - VC 100 - VC 200 - 275 mm - 6000 mm

Folienrollen - 2 Rollen - 27.5 x 600cm

Gruppe	Papier, Folien, Etiketten
Hersteller	CASO
Hersteller Art. Nr.	1223
EAN/UPC	4038437012231

Marketing

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.

Länger genießen

Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch.

- Stark und reißfest.
- Ideal für Sous Vide - kochen Sie wie ein Gourmet Koch.
- Rippen-Struktur (optimales Vakuum).
- Stabile Schweißnaht.
- Schützt vor Gefrierbrand.
- Kochfest.
- Mikrowellen geeignet.
- Geeignet für alle Balken-Vakuumierer der CASO Modelle: VC 10 / VC 11 / VC 33 / VC 44 / VC 100 / VC 200.
- Auch geeignet für die Marken: Rommelsbacher, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Genio, Solis u.v.m.
- Auch geeignet für die Lagerung und Verpackung von Gegenständen.
- Ideal für Sous Vide - kochen Sie wie ein Gourmet Koch.

Ausführliche Details

Allgemein	
Breite	275 mm
Tiefe	6000 mm
Typ	Vakuumrolle
Kompatibilität	VC10, VC11, VC 33, VC 44, VC 100, VC 200

Ausführliche Details

Gewicht & Abmessungen

Breite 275 mm

Tiefe 6000 mm

Funktionen

Typ Vakuumrolle

Anzahl 2

Kompatibilität VC10, VC11, VC 33, VC 44, VC 100, VC 200
