

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/worki-moletowane-do-zgrzewarki-prozniowej-15x20-cm-50szt-p-3249.html>



Worki moletowane do zgrzewarki próżniowej 15x20 cm, 50szt.

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-320632 |
| Kod producenta | BR-320632 |
| Kod EAN | 5904816009392 |

Opis produktu

Witaj w świecie innowacyjnych rozwiązań - i korzystaj z naszej folii moletowanej, która podnosi standardy wygody i trwałości w zakresie pakowania żywności oraz ochrony produktów podczas ich przechowywania. Specjalnie stworzona do zgrzewarek próżniowych, nasza folia moletowana w formie przezroczystych woreczków, to klucz do długotrwałego utrzymania świeżości i smaku Twoich produktów. Dzięki tym woreczkom (i zgrzewarce) przedłużysz świeżość domowych wyrobów spożywczych, a także z łatwością przygotujesz porcje do przyrządzania metodą sous-vide.

Specjalna moletowana struktura folii - z jednej strony karbowana, z drugiej gładka - zapewnia profesjonalne, wygodne pakowanie i idealne przechowywanie żywności. Masz do dyspozycji 50 woreczków o wymiarach 15 x 20 cm.

Zalety naszej folii moletowanej:

- **Ochrona dla wszystkich produktów** - niezależnie od tego, czy chcesz przechować mięso, wędliny, ryby, sery, zioła, przyprawy, bakalie, owoce, orzechy czy grzyby - nasza folia moletowana zapewni im doskonałą ochronę, przedłużając trwałość i chroniąc przed utratą świeżości.
- **Praktyczne i bezpieczne** - wysokiej jakości woreczki z folii moletowanej (z jednej strony karbowanej, z drugiej gładkiej) przeznaczone są do kontaktu z żywnością i znajdują wiele zastosowań w każdej kuchni.
- **Głęboki, okrągły wzór przetłoczeń dla lepszej skuteczności** - folia została zaprojektowana z myślą o szybkim i wydajnym odsysaniu powietrza. Konstrukcja przetłoczeń optymalizuje efekty pakowania próżniowego.
- **Dopasowanie do wszystkich typów zgrzewarek** - niezależnie od rodzaju zgrzewarek próżniowych, nasza uniwersalna folia moletowana jest gotowa do zastosowania.
- **Łatwe i szybkie zgrzewanie** - wygodnie i bezproblemowo zapakujesz i przechowasz dużą ilość porcji - masz do dyspozycji 50 woreczków o wymiarach 15 x 20 cm.
- **Wysoka jakość w dobrej cenie** - nasze folie do zgrzewarek wyróżniają się jakością i przystępną ceną.

Dzięki próżniowemu pakowaniu żywności 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 daje ogromne możliwości - pomaga lepiej planować zakupy i nimi zarządzać, zaprowadza ład w Twojej kuchni, lodówce i zamrażarce. To doskonały sposób, by nie marnować jedzenia i lepiej wykorzystywać zasoby z lodówki. Pakować próżniowo można niemal wszystko - owoce, warzywa, sery, mięsa, wędliny, ryby, gotowe dania, ciasta, a także różne produkty sypkie.

Odkryj korzyści, jakie daje Ci wykorzystanie naszej folii moletowanej - przekonaj się, że przechowywanie żywności może być łatwe i przynosić oszczędności.

Zalety techniczne naszej folii moletowanej:

- **Wielowarstwowa powierzchnia** wykonana z wytrzymałego materiału PA/PE, gwarantuje solidność i odporność na rozdarcia oraz przebicia: grubość strony moletowanej 100 mikronów (μ), gładkiej 80 μ .
- **Do użycia w zakresie temperatur od -20C do +100C** - możesz ją przechowywać w zamrażarce, podgrzewać w mikrofalce i używać w sous vide.
- **Bezpieczeństwo materiałowe** - materiał wolny od szkodliwych substancji, takich jak BPA, ftalany i ołów, zapewnia

pełne bezpieczeństwo dla Twoich produktów spożywczych.

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 dni

Produkty 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
- pieczone mięso 6 miesięcy -> 24 miesiące
- pieczywo 6-8 miesięcy -> 24 miesiące

Sprawdź, jakie to praktyczne!