Browin Fólie vakuovací, 28x600 cm

Cena: 235 Kč

Speciální vroubkovaná struktura fólie - z jedné strany zvlněná, z druhé hladká - zajišťuje profesionální, pohodlné balení a dokonalé skladování potravin. K dispozici máte až 6 m 28 cm široké fólie.

Výhody:

- všestrannost - bez ohledu na to, zda chcete skladovat maso, uzeniny, ryby, sýry, bylinky, koření, sušené ovoce, ovoce, ořechy nebo houby - vroubkovaná fólie jim poskytne vynikající ochranu, prodlouží trvanlivost a ochrání před ztrátou čerstvosti,
- praktičnost a bezpečnost - kvalitní vroubkovaná fólie (z jedné strany vlnitá, z druhé hladká) je určena pro styk s potravinami a najde mnoho uplatnění v každé kuchyni,
- hluboký, kulatý reliéfní vzor pro lepší účinnost - fólie byla navržena pro rychlé a efektivní nasávání vzduchu,
- vhodná do všech typů vakuovaček - bez ohledu na typ vykuovačky je univerzální vroubkovaná fólie připravena k použití,
- snadné a rychlé utěsnění - pohodlně a snadno zabalíte a uskladníte velké množství porcí - návlek 28 x 600 cm, ideální především na delší výrobky, které si můžete nastříhat podle svých potřeb,
- vysoká kvalita za dobrou cenu - těsnící fólie se vyznačují kvalitou a dostupnou cenou.

Díky vakuovému balení potravin zajistíte ochranu výrobků proti bakteriím a plísním. Potraviny nevysychají a zůstávají déle vhodné ke konzumaci a všechny produkty zůstávají zdravé a přitom si zachovávají chuť a živiny. Vakuové těsnění poskytuje neomezené možnosti – pomáhá lépe plánovat nákupy a také přináší pořádek do vaší kuchyně, lednice a mrazničky. Je to skvělý způsob, jak se vyhnout plýtvání potravinami. Vakuově zabalit můžete v podstatě cokoliv – ovoce, zeleninu, sýry, maso, zpracované maso, ryby, hotová jídla, dorty, ale i různé sypké produkty.

Technické výhody:

- vícevrstvý povrch z houževnatého materiálu PA/PE zajišťuje robustnost a odolnost proti roztržení a proražení: tloušťka vroubkované strany: 100 mikronů (µ), hladké strany: 80 µ.p,
- pro použití v teplotním rozsahu -20°C až +100°C - můžete skladovat v mrazáku, ohřívat v mikrovlnné troubě a používat v sous vide,
- bezpečnost materiálu - materiál neobsahuje škodlivé látky jako BPA, ftaláty a olovo, což zajišťuje naprostou bezpečnost vašich potravin.

Odhadované prodloužení trvanlivosti:
potravinářské výrobky:

- drůbež 2-3 dny -> 5-9 dní,
- žlutý sýr 5-10 dní -> 20-40 dní,
- syrová zelenina 3-5 dní -> 10-20 dní,
- čerstvé ovoce 3-7 dní -> 7-20 dní,
- pečené maso 2-3 dny -> 7-10 dní,
- chleba 2-3 dny -> 5-7 dní,

mražené produkty:

- drůbež 6 měsíců -> 24 měsíců,
- žlutý sýr 6-12 měsíců -> 24 měsíců,
- syrová zelenina 6-10 měsíců -> 24 měsíců,
- čerstvé ovoce 6 měsíců -> 24 měsíců,
- pečené maso 6 měsíců -> 24 měsíců,
- chleba 6-8 měsíců -> 24 měsíců.