

Rouleaux de film plastique de qualité professionnelle

pour votre appareil d'emballage sous vide

Qualité 6 étoiles
pour une fraîcheur longue durée

- Solides et indéchirables
- Structure rainurée pour une mise sous vide optimale
- Soudure solide
- Protègent contre les brûlures de congélation
- Résistants à la cuisson
- Conviennent pour le micro-onde



Frisch
bleibt
frisch!

- ✓ **Conservation naturelle** sans conservateurs
- ✓ Profiter plus longtemps de la **fraîcheur** des aliments
- ✓ **Alimentation plus saine** - les vitamines et les minéraux sont préservés

Référence	1221
EAN	4038437012217

Convient pour tous les appareils d'emballage sous vide avec barre de soudure Caso : VC10, VC12, VC100, VC120, VC200, VC220, VC 300 Pro, VC320 Pro, FastVac 3000, FastVac 4000 – également compatibles avec les marques : Rommelsbacher. LAICA. Gastroback. Foodsaver. Genio. Solis. etc.



LA CUISSON SOUS VIDE - Une tendance qui nous vient des cuisines étoilées :

La viande, le poisson ou les légumes sont cuits dans un sachet sous vide. L'avantage : les aliments cuisent dans leur propre jus et sont donc particulièrement tendres et savoureux. Les vitamines, les minéraux et les arômes sont préservés.

CUISIDIS

Espace St Germain - Bât. Antarès
30 Av. du Général Leclerc - 38200 VIENNE

Tél. +33.(0)4.74.87.47.27

info@cuisidis.com