

Hält Lebensmittel  
bis zu **5mal länger  
frisch**



**32 Vakuumierbeutel  
28.4 x 36 cm**

**Reduce  
Food  
waste**



### Merkmale

32 Vakuumierbeutel für den schnellen und einfachen Gebrauch

Ideal zum Vakuumversiegeln von Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Mahlzeiten, Käse, Resten und trockenen Lebensmittel

Bestehen aus einem fünflagigen Material mit speziellen Kanälen, die das vollständige Entfernen der Luft ermöglichen. BPA frei

Zusätzliche Vorteile des Vakuumieren von Lebensmitteln

### Nutzen

Halten Lebensmittel bis zu 5 mal länger frisch

Geeignet für Kühl-, Gefrier- und Küchenschrank. Mikrowelle und Sous Vide geeignet

Halten die Frische und den Geschmack von Lebensmittel länger. Schützt vor Gefrierbrand

Reduziert Abfälle, Lebensmittelverschwendung und spart Geld

**Ebenfalls im  
Sortiment  
erhältlich:  
(optional)**



48  
Vakuumierbeutel  
(20.7 x 29.2 cm)  
FSB4802-I  
CHF 24.90

<b>Artikelnummer:</b>	FSB3202-I	<b>Farbe:</b>	Transparent
<b>EAN:</b>	5060134334247	<b>Masse Prod. (B/H/T):</b>	28.4 x 36 cm
<b>VE:</b>	8 Stk.	<b>Masse Verp. (B/H/T):</b>	28.5x1.5x36.2cm
<b>Gewicht (netto):</b>	0.60 kg	<b>Verpackung:</b>	Plastikbeutel
<b>Material:</b>	Ohne Bisphenol A	<b>UVP:</b>	CHF 24.90



TAVORA Brands AG • Sihlbruggstrasse 107 • CH-6340 Baar  
Tel : +41 (0)41 766 72 10 • www.tavora.ch • Mail info@tavora.ch

[www.foodsaver.ch](http://www.foodsaver.ch)