

Conserve la fraîcheur des aliments  
jusqu'à 5 fois plus longtemps

 FoodSaver®

Reduce  
Food  
waste

2 rouleaux de sachets de mise sous vide de 28 cm x 5.5 m chacun



### Caractéristiques produits

### Avantages

2 rouleaux de sachets de mise sous vide pour confectionner des sachets sur mesure

Pour conserver la fraîcheur des aliments jusqu'à 5x plus longtemps.

Convient à la mise sous vide de viandes, poissons, légumes, fruits, plats préparés, restes, aliments secs

Utilisation au réfrigérateur, au congélateur, dans les armoires. Décongeler les aliments au micro-ondes ou pour cuisson sous vide.

Confectionnés de matériaux de haute qualité et doté de canaux permettant l'extraction complète de l'air. Sans bisphénol A

Permet de maintenir la fraîcheur et le goût des aliments pendant une longue durée de conservation. Prévient les brûlures par le froid.

Avantages supplémentaire de la mise sous vide des aliments

Permet de réduire les déchets, le gaspillage aliments et de faire des économies.



Egalement dans l'assortiment: (en option)



2 rouleaux de sachets de mise sous vide (20.7 cm x 6.7 m chacun)  
FSR2002-I  
CHF 26.00

No. d'article: FSR2802-I

Couleur: Transparent

Code EAN: 5060134334308

Dim. produit (L/H/P): 28 x 5 x 11 cm

Unité de vente: 8 pièces

Dim. emb. (L/H/P): 28 x 5 x 11 cm

Poids produit (net): 0.51 kg

Emballage: Sachet plastique

Matière: Sans bisphénol A

Prix recom.: CHF 26.00

**TAVORA**  
BRANDS

TAVORA Brands AG • Tramweg 35 • CH-6414 Oberarth  
Tel : +41 (0)41 766 72 10 • www.tavora.ch • info@tavora.ch

www.foodsaver.fr