

Sacs sous-vide FRESH & SAVE taille S.



Les sacs sous vide Fresh & Save se réutilisent encore et encore !

Congelez fruits, légumes, herbes, poissons, viandes, pains avec les **sacs sous vide FRESH & SAVE**.

Résistants à la chaleur, ils sont parfaits pour la cuisson sous vide au four à micro-ondes.

Grâce à la **conservation sous vide**, adieu les brûlures de congélation !

Les **sacs sous vide FRESH & SAVE** sont réutilisables, contrairement aux autres systèmes de conservation sous vide.

Les points forts :

- Conservent les aliments au frais 5 fois plus longtemps.
- Réutilisables, avec zone d'étiquetage et QR code.
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 92° C.

Comment utiliser les sacs sous vide FRESH & SAVE ?

Prenez un **sac sous vide FRESH & SAVE** propre.

Si besoin, utilisez le filtre à marinade pour empêcher le liquide d'être absorbé par la pompe.

Placez le contenu le plus bas possible dans le fond du sac, loin de la valve.

Zippez le **sac sous vide FRESH & SAVE**.

Placez la **pompe sous vide FRESH & SAVE** sur la valve et mettez sous vide en quelques secondes ! La pompe s'arrête automatiquement.

Après la mise sous vide, appuyez sur le bouton rouge pour complètement fermer la valve.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



largeur	20 cm
Couleur	Transparent
Température mini	-18
Adapte au micro-ondes	Oui
Contact alimentaire	Oui

Longueur	20 cm
Température maxi	92
Matière	Plastique
Compatibilité	Congélateur

Référence : 0309430453

Produit de la même gamme	
0309430453	Sac sous vide fresh&save taille s /10
0309430455	Sac sous vide fresh&save taille m /10
0309430460	Sac sous vide fresh&save taille l /3
0309430462	Set sacs sous vide fresh&save tailles s-m-l