

Sacs sous-vide FRESH & SAVE taille S.

Zwilling



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	Longueur	20 cm
Couleur	Transparent	Température maxi	92° C
Température mini	-18° C	Matière	Plastique
Adapte au micro-ondes	Oui	Contact alimentaire	Oui

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