

Macorlux



SACOS P/ EMBALAR A VÁCUO AEG - A30S1



Resumo

SACOS P/ EMBALAR A VÁCUO P/ FORNO BSE798380B

Características

A técnica SousVide intensifica todos os sabores ao máximo. Basta selar os ingredientes escolhidos a vácuo e a química entre os sabores naturais e os nutrientes desenvolve-se sem ser prejudicada pelo ar. Podem ser utilizados com temperatura até 120 °C para cozinhar ou -40°C para conservar. Dimensões: 25 + 25 sacos por conjunto, 2 tamanhos - 30 x 20 cm e 35 x 25 cm. Para utilizar nos fornos a vapor AEG com o programa SousVide.

Podem ser utilizados com temperatura até 120 °C para cozinhar, ou -40 °C para conservar.

25 + 25 sacos por conjunto, 2 tamanhos - 30 x 20 cm e 35 x 25 cm.

Compatível com:

- BSE798380B