

**Sapori sigillati ed esaltati**

Sapore e consistenza grazie alla tecnica SousVide, che esalta gli aromi conservando le proprietà nutritive dei tuoi ingredienti. I sacchetti SousVide sono adatti per l'utilizzo domestico e professionale dei forni a vapore Electrolux con programma SousVide.

---

La cottura sottovuoto "SousVide" è la tecnica che consente di preservare più a lungo il gusto e la consistenza dei cibi. I sacchetti sottovuoto, ideali sia per un uso professionale sia domestico, possono essere usati fino a 120° C per la cottura, o fino a -40° C per la conservazione. Sacchetti di 2 dimensioni per confezione: n.

**Product Benefits & Features****Ideali sia per la cottura che per la conservazione degli ingredienti**

Questi sacchetti si possono utilizzare per temperature fino ai 120 °C per la cottura o fino a -40 °C per la conservazione.

---

**Due formati, perfetti per tutti i cibi**

50 sacchetti per confezione, suddivisi in 2 formati: 30 x 20 cm e 35 x 25 cm.

**Product Specification**

partCode	9029797058
ProductTitle	Sacchetti per sottovuoto