

Profi-Foliepose

Til din vakuummaskine

6-Stjernet-kvalitet
Holder fødevarer frisk længe

- * Stærk og rivefast
- * Rillestruktur til optimalt vakuum
- * Stabil svejsning
- * Beskyttelse mod frostskaide
- * kogefast
- * 160 my
- * Egned til mikrobølgeovn
- * Egned op til 100°C



Frisch
bleibt
frisch!

- ✓ **naturlig** opbevaring uden konserveringsmidler
- ✓ længere frisk nydelse
- ✓ **Sundt** – Vitaminer og mineraler forbliver i fødevaren

		Stk.	Kolli	EAN
1218	40 x 60 cm	25	6	4038437012187

Passer til følgende Caso modeller: VC10, VC12, VC100, VC120, VC200, VC220, VC 300 Pro, VC320 Pro, FastVac 3000, FastVac 4000 – også egnet til mærkerne: Rommelsbacher, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Genio, Solis.



SOUS VIDE - Trend fra stjerneekøkkenet:

Kød, fisk eller grøntsager koges i vakuum. Fordelen er, at maden tilberedes i sin egen saft og er særligt mørt og velsmagende. Vitaminer, mineraler og smag forbliver i fødevaren.

AK Trading ApS
Transitvej 12
6330 Padborg
Tlf. 77 34 24 00
Fax 77 34 24 09
www.ak-trading.com
order@ak-trading.com