



Kulki do gotowania sous-vide – 500 szt., białe, Ø20mm HENDI 551998

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 551998

Cechy produktu

Średnica (mm): 20

Kolor: biały

Waga netto (kg): 0.5

Główne materiały: Plastik

Materiały: PP (Polipropylen)

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Kulki do gotowania sous-vide – 500 szt. firmy HENDI zmniejszają parowanie wody i tym samym pomagają utrzymać stałą temperaturę podczas gotowania metodą sous-vide. Zastosowanie polipropylenu sprawia, że są one odporne na ciepło i wytrzymałe. 500 kulek jest zapakowanych w praktyczną torbę dla łatwego transportu.

Wykonane z polipropylenu.

Zmniejszają parowanie i rozpryski wody podczas gotowania, co zmniejsza straty ciepła.

Pomagają utrzymać worki sous-vide pod wodą.

Mogą być używane w temperaturach do 110°C.

Średnica kulek: Ø20 mm.

Pakowane po 500 sztuk w torbie ułatwiającej transport.