

Kulki do gotowania sous-vide – 500 szt., HENDI, biały, ⌀20mm HENDI 551998

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 551998

Cechy produktu

Średnica (mm): 20
Waga netto (kg): 0.5
Inne kolory: biały

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.