

Vakuummierbeutel Vacuum Sealer Bags

SET

20 Beutel / Bags
10 x 15 cm

Art.-Nr.: 3216

20 Beutel / Bags
20 x 30 cm

10 Beutel / Bags
28 x 40 cm

S

50 Beutel / Bags
10 x 15 cm

Art.-Nr.: 3213

M

50 Beutel / Bags
20 x 30 cm

Art.-Nr.: 3214

L

20 Beutel / Bags
28 x 40 cm

Art.-Nr.: 3215

DE

Vakuummierbeutel für maximale Frische und Langlebigkeit Ihrer Lebensmittel

- Stabile Schweißnaht
- Aroma-, luft- und wasserdicht
- Mehrschichtiges Design
- Geprägte Wabenstruktur und eine glatte Oberfläche sorgen für eine optimale Luftabsaugung und maximale Frische

- Geeignet für: Sous-vide Garen bis 95°C, Auftauen in der Mikrowelle bis 70°C
- Kältebeständig bis -18°C
- Mit einer Stärke von 0,3 mm sind die Beutel besonders robust und widerstandsfähig.



MIKROWELLE
MICROWAVE



GEFRIERSCHRANK
FREEZER



SOUS-VIDE

EN

Vacuum bags for maximum freshness and longevity of your food

- Stable weld seam
- Aroma, air and waterproof
- Multi-layer design
- Embossed warp structure and a smooth surface ensure optimal air extraction and maximum freshness

- Suitable for: Sous-vide cooking up to 95°C, Defrost in the microwave up to 70°C
- Cold-resistant down to -18°C
- With a thickness of 0.3 mm, the bags are particularly robust and durable.

AddLiving

SET

5 Rollen/Rolls
3x: 22 x 300 cm
2x: 28 x 300 cm

Art.-Nr.: 3212



ZUSCHNEIDBAR
CUT TO SIZE

4 Rollen/
Rolls
22 x 300 cm

Art.-Nr.: 3217

M

Art.-Nr.: 3211

L

2 Rollen/
Rolls
28 x 300 cm

DE

Vakuummierbeutel (Rolle) für maximale Frische und Langlebigkeit Ihrer Lebensmittel

- Flexibel zuschneidbar
- Stabile Schweißnaht
- Aroma-, luft- und wasserdicht
- Mehrschichtiges Design
- Geprägte Wabenstruktur und eine glatte Oberfläche sorgen für eine optimale Luftabsaugung und maximale Frische

- Geeignet für: Sous-vide Garen bis 95°C, Auftauen in der Mikrowelle bis 70°C
- Kältebeständig bis -18°C
- Mit einer Stärke von 0,3 mm sind die Beutel besonders robust und widerstandsfähig

EN

Vacuum bags (rolls) for maximum freshness and longevity of your food

- Can be cut flexibly
- Stable weld seam
- Aroma, air and waterproof
- Multi-layer design
- Embossed warp structure and a smooth surface ensure optimal air extraction and maximum freshness

- Suitable for: Sous-vide cooking up to 95°C, Defrost in the microwave up to 70°C
- Cold-resistant down to -18°C
- With a thickness of 0.3 mm, the bags are particularly robust and durable

Art.- Nr.	EAN Code	Größe BxTxH Size WxDxH (cm)	Gewicht Weight (kg)	Größe VP BxTxH Size PP WxDxH (mm)	Gewicht VP Weight PP (kg)	VE PU	VE EAN Code PU EAN Code	Größe VE BxTxH Size PU WxDxH (mm)	Gewicht VE Weight PU (kg)
3216	4030152953639	10x15/20x30/28x40	0,41	288x28x408	0,46	20	4030152953646	590x420x312	10,00
3213	4030152953578	10x15	0,12	108x28x158	0,15	48	4030152953585	340x330x260	8,00
3214	4030152953592	20x30	0,51	208x28x308	0,20	20	4030152953608	430x320x312	4,70
3215	4030152953615	28x40	0,39	208x55x230	0,48	20	4030152953622	590x420x312	10,50
3212	4030152953554	22x300/28x300	0,78	255x55x290	0,96	12	4030152953561	525x350x310	12,30
3217	4030152954032	22x300	0,52	208x55x230	0,60	20	4030152954049	578x430x250	13,80
3211	4030152953530	28x300	0,36	105x55x290	0,46	30	4030152953622	578x332x310	14,00