



SousVide-Beutel für volle Aromen-Entfaltung.

Die SousVide Technologie nutzen und Aromen zur vollsten Entfaltung bringen. So können Sie jederzeit Ergebnisse in Restaurantqualität erzielen. Die ausgewählten Zutaten einfach luftdicht versiegeln. Da keine Luft eindringen kann, entfaltet sich die spezielle Chemie zwischen Aromen. Geeignet für den Profi- und Heimbereich. Für

Sous-Vide Beutel

Produktvorteile & Ausstattung

Vorbereiten. Konservieren.

Für Gartemperaturen von bis zu 120 °C und für Aufbewahrungstemperaturen von bis zu -40 °C.

50 Stk. SousVide-Beutel in zwei verschiedenen Größen

25 + 25 Beutel pro Packung, 2 Größen: 30 cm x 20 cm und 35 cm x 25 cm.

Technische Daten

PNC	902 979 704
EAN-Nummer	7332543522361
Marke	AEG
Lieferumfang	0
Nettogewicht (kg)	0.8
Bruttogewicht (kg)	0.8
Gerätebreite (mm)	260
Gerätetiefe (mm)	25
Gerätehöhe (mm)	410
Verpackung, Breite (mm)	260
Verpackung, Tiefe (mm)	25
Verpackung, Höhe (mm)	410