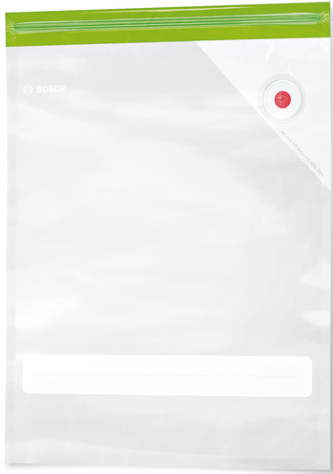


Vakuum-Frischhaltebeutel MSZV0FB3



Einfach luftdicht aufbewahren und frische Lebensmittel länger genießen.

- **Längere Frische:** vakuumierte Lebensmittel sind länger haltbar, ob im Kühl-, Gefrier-, Vorratsschrank.
- **Im Lieferumfang:** 10 große Vakuum-Frischhaltebeutel (3,8 l).
- **Sous-vide:** Vakuum-Frischhaltebeutel zum Vakuumgaren von Fleisch, Fisch oder Gemüse geeignet.

Technische Daten

Abmessungen des verpackten Gerätes (mm) :	260 x 190 x 60
Abmessung der Palette :	190.0 x 80.0 x 120.0
Verpackungsmenge pro Umkarton :	10
Anzahl Geräte pro Palette :	480
Nettogewicht (kg) :	0,389
Bruttogewicht (kg) :	0,4



Vakuum-Frischhaltebeutel MSZV0FB3

Einfach luftdicht aufbewahren und frische Lebensmittel länger genießen.

Exzellente Ergebnisse

- Sous-vide: Die Vakuum-Frischhaltebeutel sind zum Vakuumgaren von Fleisch, Fisch oder Gemüse bis zu 85°C geeignet.
- Besonders stabiles, mehrlagiges Material verschließt Lebensmittel luftdicht und hält sie länger frisch, ob im Kühl-, Gefrier- oder Vorratsschrank.
- Die Struktur im Beutel dient als Luftkanal und sorgt für schnellen Luftentzug.

Komfort / Reinigung

- Verwendbar mit den Bosch Vakuumpumpen für Stabmixer (ErgoMixx, MaxoMixx), ErgoMixx Handrührer und Bosch VitaMaxx Vakuum-Standmixer.
- Wiederverwendbare Vakuum-Frischhaltebeutel: praktischer Doppelreißverschluss für einfaches Öffnen und Verschließen.
- Mit Beschriftungsfeld: für einfache Kennzeichnung von Inhalt und Datum.
- Die Vakuum-Frischhaltebeutel sind spülmaschinengeeignet.

Sicherheit / Material

- Die Vakuum-Frischhaltebeutel sind reißfest sowie geruchs- und geschmacksneutral, mikrowellengeeignet.
- Alle Kunststoffteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind BPA frei.