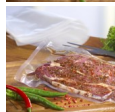


Sac de cuisson sous vide



Ce sac sous vide supporte la température de cuisson de tout récipient ou machine étant au contact de l'eau ou d'un milieu humide : fours à vapeur, thermosonde de cuisson, fours mixtes ou bains-marie. L'important, c'est qu'il permette de maintenir une température constante pendant la durée de cuisson prévue. Aujourd'hui, il existe des sacs de cuisson sous vide pouvant résister à des températures allant de la surgélation à la stérilisation, soit de -40° à 121°.

Note : Pas noté

Prix:

modificateur de prix des variantes :

Prix TTC :

Prix remisé :

Prix de vente remisé :

Prix :

Prix HT :

Remise :

TVA :

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Sachets lisses de cuisson ===== 150 X 250

Sachets lisses de cuisson ===== 200 X 300

Sachets lisses de cuisson ===== 250 X 400

Sachets lisses de cuisson ===== 300 X 500