Rigaflex AG | Dägermoos 5 | CH-5015 Erlinsbach SO
Phone +41 (0)62 287 33 90 | Fax +41 (0)62 287 33 97
info@rigaflex.ch | www.rigaflex.ch

CASO DESIGN

Vakuumieren

Profi-Folienbeutel

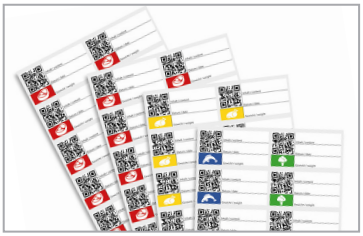
40 x 60 cm



Art. Nr.	731.1218.00
EAN	4038437012187
Größe	40 x 60 cm
Inhalt je Packung	25 Beutel
VPE	6

Produktdaten

- Stark & reißfest mit ca. 150 µm (kein Durchstoßen von spitzen Gegenständen, wie z.B. Knochen oder Gräten)
- Feine Rippenstruktur für optimales Vakuum
- Stabile Schweißnaht
- Schützt vor Gefrierbrand und Aromaverlust - wiederverwendbar, spülmaschinenfest
- Kochfest (in Wasser bei 100°C für max. 8 Stunden)
- Ideal für Sous Vide – Der Trend aus der Sterneküche
- Für alle Balken-Vakuumierer geeignet
- Mikrowellengeeignet (zum Auftauen und Erwärmen bis max. 70°C)
- BPA - frei
- **Inkl. praktischen Aufklebern zur Organisation von Inhalt, Datum und Gewicht (kombinierbar mit der CASO Food Manager App)**
- **Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe**
- **Länger frisch genießen**
- **Gesünder essen – Vitamine und Mineralien bleiben erhalten.**









Geeignet für alle Balken-Vakuumierer der Caso Modelle, z.B. VC10, VC12, VC100, VC120, VC200, VC220, VC 300 Pro, VC320 Pro, FastVac 3000, FastVac 4000 – auch geeignet für die Marken: Rommelsbacher, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Genio, Solis, uvm.