

MagicVac-2 szt Folia 30 cm x 6 m Worki i folie do pakowania próżniowego

cena: 124,70 PLN

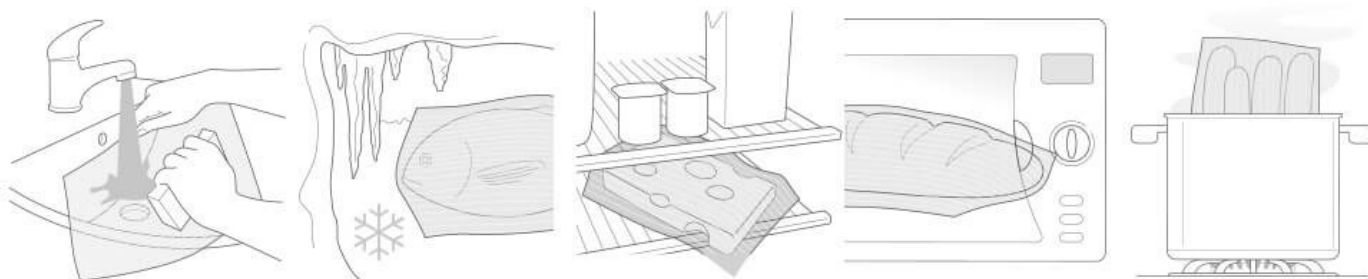


Opis słownikowy

Producent	MAGIC VAC
Wysyłka	24 godzin

Opis produktu

Torby wielokrotnego użytku do próżniowego przechowywania żywności. Dzięki tym torbom produkty mogą zachować świeżość nawet do 5 razy dłużej. Można je przechowywać w lodówce lub zamrażarce, można je myć, używać w mikrofalówce. Mogą być stosowane do urządzeń pakujących próżniowo różnych producentów. Można je stosować do sous vide.



100% Made in Italy.

Specjalna opatentowana włoska produkcja, struktura i grubość folii (240 µm przy 90-100 µm u konkurencji) zapewnia doskonałe przechowywanie i uszczelnianie. Struktura wielowarstwowa, daje większą odporność na przebicie. Worki idealny do przechowywania

próżniowego żywności z ostrymi krawędziami (np. pistacjami). Warstwa zewnętrzna z nylonu stanowi barierę dla wilgoci, nie dopuszczając do powstawania pleśni.

Próżniowe pakowanie żywności przez nowoczesne urządzenia pakujące polega na usuwaniu / odsysaniu powietrza z worka lub pojemnika, a następnie hermetycznym zamykaniu worka / pojemnika, w którym znajduje się produkt. W ten sposób możesz zabezpieczyć różnego rodzaju mięsa, ryby, cukier, sery, warzywa, owoce. Nic nie stoi na przeszkodzie, by zapakować w ten sposób jakieś urządzenie elektroniczne, np. baterię z laptopa czy smartfona.

Pakowanie próżniowe do lodówki

Worki i folie idealne dla zapracowanych rodziców dużych rodzin. Żywność można przygotować z wyprzedzeniem, zamknąć w próżni i przechowywać w lodówce. Podgrzewać porcjami gdy pojawi się taka potrzeba.

Pakowanie próżniowe do spiżarni

Nawet żywność, która może być przechowywana w temperaturze pokojowej (na przykład kawa, mąka, makaron, cukier itp.) wytrzyma dłużej dzięki pakowaniu próżniowemu. Jeśli produkty te nie będą używane przez kilka dni, jak to się dzieje, gdy jesteś poza domem lub wyjeżdżasz na wakacje, zaleca się ochronę żywności za pomocą pakowania próżniowego. Będą one świeże i wilgoć w pomieszczeniu, pleśń i owady nie będą w stanie ich uszkodzić.

Rozmrażanie w workach Magic Vac®

Aby rozmrozić pakowaną próżniowo żywność, połóż je na najniższej półce w lodówce, aby powoli rozmrozić je, jeśli masz do czynienia z mięsem, rybami, owocami, warzywami lub innymi delikatnymi produktami. W przypadku pieczywa pozostaw je w temperaturze pokojowej. Jeśli masz do czynienia z zupą lub innymi płynami, włóż woreczki z zawartością do gorącej wody, aż osiągną właściwą temperaturę. Po rozmrożeniu potraw natychmiast je skosztuj. Nie zamrażaj ponownie.

Ponowne pakowanie pakowanej żywności w próżni

Wiele produktów spożywczych sprzedawanych jest w opakowaniach próżniowych, na przykład sery i mięso. Aby zachować smak i świeżość tych produktów, ponownie zapakuj je w worki MAGIC VAC® po otwarciu torby przemysłowej. Paczkowane produkty spożywcze muszą być jednak spożywane przed upływem daty ważności podanej na oryginalnym opakowaniu produktu i traktowane z najwyższą starannością i higieną podczas operacji przepakowywania próżniowego.

Sousvide

Torby i rolki Magic Vac® nadają się szczególnie do gotowania w sous-vide. Temperatura 90 ° dla max. 8 godzin lub temperatura 70 ° dla max. 72 godzin. Zastosowanie niższych temperatur w porównaniu z tradycyjnym przyrządzaniem jedzenia powoduje że najbardziej wrażliwe produkty pozostają niezmienione, wzmacnia się smak, zapach i naturalny kolor potraw. Dokładna i stała kontrola temperatury, oraz fakt że żywność nie jest umieszczana bezpośrednio w wodzie, ale jest zamknięta w worku sprawia że witaminy i składniki odżywcze nie rozpraszają się w wodzie. Wszystko pozostaje w worku sous-vide, ponieważ nie ma powietrza ani wody, które mogłyby zmienić strukturę i właściwości żywności.

Bezpieczne i przetestowane

Worki i folie Magic Vac nie zawierają BPA. Produkty wielokrotnego użytku, można myć i stosować kilka razy, co oszczędza pieniądze i środowisko. Worki i folie dostępne są w różnych rozmiarach, aby spełnić wszystkie Twoje potrzeby i zaoszczędzić miejsce. Rękawy pasują do większości współczesnych pakowarek próżniowych, które mają pasek zgrzewający 30 cm.

- SKU: TOW011755
- Kod EAN: 8018294003609
- Rozmiar: 2 szt Folia 30 cm x 6 m
- Grupa produktów: Pakowarki próżniowe

- Stawka podatku: VAT 23%

Galeria

