



- ❖ מכשור האקום של Caso מאפשר לשמור על המזון טרי לאורך זמן, פי 8 ממשך הטריות הטבעי של המזון
- ❖ טריות המזון נשמרת ללא תוספת חומרים משמרים, באופן טבעי לחלוטין
- ❖ זו הדרך לאכול בריא יותר אמצעות שמירה על הוויטמינים והמינרלים במזון



זוג גלילים של ניילון רב פעמי למכונת ואקום ולבישול בסו ויד (Sous Vide) (גודל 20X600)

- ניילון חזק במיוחד בעובי 150 מיקרו מילימטר
- הניילון מחורץ כדי לאפשר את השאיבה של האוויר ומתאים למכונות ואקום רב שימושי וניתן לשטיפה במדיח
- הניילון אינו נקרע, אפילו במגע עם עצמים חדים כגון עצמות
- מגן על המזון מפני כוויות קור
- מאריך את חיי המוצר פי 8
- ניתן לחימום במיקרוגל עד ל 70 מעלות או עד 8 דקות בעוצמה של 950 וואט
- מתאים לבישול בסו ויד (Sous Vide) בטמפרטורה של עד 100 מעלות למשך עד 8 שעות
- האריזה כוללת מדבקות לתיאור המזון שבשקית
- אפליקציה ייעודית לניהול המזון – קלה להפעלה, ניהול מלאי, עם תזכורות

מק"ט 1247