

Billes de Cuisson Sous Vide – 500 pièces

HN551998



Transformez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec les Billes de Cuisson Sous Vide – 500 pièces de HENDI. Conçues en polypropylène résistant, ces billes minimisent l'évaporation et les éclaboussures durant la cuisson sous vide, permettant ainsi une économie d'énergie notable. Avec un diamètre optimal de 20 mm, elles assurent le maintien parfait des sacs sous l'eau et sont utilisables jusqu'à 110 °C. Leur emballage en sac facilite le stockage et le transport. Idéales pour les chefs exigeant une précision et une efficacité maximales.

Caractéristiques Produit :

Matière : Plastique

Poids (kg) : 0.5

Type de Plastique : PP - Polypropylène

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm