

Produktblad

Vakuumpåse

BESKRIVNING

Vakuumpåsar och sous vide-tekniken är en oslagbar kombination för professionella kockar och restaurangkök. Med vakuumpåsar kan du enkelt förbereda dina råvaror och behålla deras kvalitet och smak i flera dagar. Sous vide-tekniken ger dig möjlighet att tillaga dina råvaror exakt så som du önskar - saftigt och smakfullt varje gång.



Produktinformation

Artikelnummer	6100182
Beskrivning	Vakuumpåse
Förpackningsformat/mått	300x400x0,075 mm
Färg	Transparent
Försäljningsenhet	TFP
Vikt försäljningsenhet	16,96 kg
Ean säljenhet	
Förpackningsavgift	Ja
Punktskatt	Nej
Antal/TFP	1000 st

Materialinformation

Plast

[Materialguide med de vanligast förekommande materialen i våra take away-produkter. \(mediapaper.se\)](#)

GODKÄND FÖR LIVSMEDELSKONTAKT

We certify that these products fulfill the requirements on products intended for use in contact with food as describe in following European legislation:

- EU Framework Regulation EC No 1935/2004 2004-10-27, relating to requirement for all food contact material amending Directive 80/590/ EC, 89/109/EC
- Regulation EC No 2023/2006 2006-12-22, relating to good manufacturing practice for food contact materials with later modification
- EU Regulation 10/2011 EC



PAC-PRODUCTION SWEDEN AB
BERGLUNDAVÄGEN 5-7
BOX 409
701 48 ÖREBRO
kontakt@pac.se

Telefon
019-175700
Faxnr
019-175753