2025-08-04 - 23:07:54

Rf. LAI-PAE-ENV BOLSA VT3510

Bolsa para envasar al vacío Laica VT3510/ 25 x 30cm/ 50 bolsas

¿Qué se puede aspirar con las bolsas de aspiradora Laica? Frutas frescas, verduras, frutos secos y comida.

Alimentos marinados: no solo puede marinar bistecs y verduras en bolsas selladas al vacío, sino que también puede marinar alimentos en ellas.

Mezcla de ensaladas: puede crear ensaladas y guardarlas en bolsas para almuerzos listos para comer todos los días.

Sous vide - para cocinar y conservar todos los nutrientes y sabores de su comida

Consejos para aspirar mejor con sobres Recuerde seguir todas las instrucciones de seguridad y funcionamiento proporcionadas por el fabricante.

Para cada tipo de sellado al vacío, deje suficiente espacio entre el extremo abierto de la bolsa y el alimento para asegurar un sellado adecuado y protegerlo de la humedad.

También asegúrese de que la bolsa esté limpia y libre de cualquier partícula de comida donde se hará el sello. Asegúrese de doblar la abertura de la bolsa hacia atrás y lejos de la abertura para que no queden restos de comida.

Cuando selle alimentos húmedos, deje de sellar antes de que el líquido salga de la bolsa. También puede poner los alimentos marinados en bolsas de vacío que aún estarán selladas en el congelador durante 5 a 10 minutos para ayudar a que la marinada se endurezca. Este paso protege la marinada de una fácil fuga de la bolsa durante el sellado al vacío.

¿Qué no puedo aspirar con los sobres Laica? Los champiñones, el ajo y los quesos blandos/sin pasteurizar como el Brie y el Ricotta no deben sellarse al vacío. Estos productos corren el riesgo de contener bacterias anaeróbicas que pueden crecer y prosperar en un ambiente libre de oxígeno en una bolsa o rollo de vacío.

Cuáles son los beneficios de las bolsas de vacío Laica

Grosor de la envoltura al vacío: 85 micras lado liso, corrugado 180-220 micras Bolsas de vacío corrugadas Amplio rango de temperatura: para congelar y para cocinar a baja temperatura Propósito: bolsas gofradas para aspirar alimentos para uso doméstico y profesional Uso: Bolsas de vacío corrugadas - gofradas adecuadas para máquina de vacío con vacío externo sin cámara Para todo tipo de máquinas de vacío conocidas en el mercado - Universal Juego de 100 piezas. bolsas de vacío Apto para uso en frigoríficos y congeladores. Apto para cocinar en agua (80°C) y hervir (100°C máximo 15 minutos) Apto para cocción a baja temperatura hasta 70 °C durante un máximo de 2 horas No contienen: Bisfenol A Peso: 1 kilo conservar los alimentos de 4 a 5 veces más tiempo que al aire libre proteger los alimentos frescos del moho y los hongos evitar la mezcla y absorción de olores no deseados de otros productos aislar los productos secos de la humedad y el polvo eliminas la oxidación de los alimentos que provoca el oxígeno distribuir los alimentos en dosis listas (porciones) para su uso organización de espacios en el frigorífico o congelador Las bolsas de vacío corrugadas / gofradas de Laica son adecuadas para todas las marcas de máquinas de vacío para uso doméstico y profesional Paquete de 50 bolsas 25×30 cm Alimentos frescos hasta 5 veces más tiempo; Evitan el daño por congelación. No más olores en la nevera; Reduce el desperdicio de comida; Específico para la comida; No contiene bisfenol A. Peso : 0.8kg

** Esta Ficha es de caracter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.

*** La Garantia y Soporte de productos estan establecidas y gestionadas por cada fabricante y marca.