

VAKUUMIERBEUTEL – ZUM EINFRIEREN, ERHITZEN UND SOUSVIDE-GAREN.



ZB 3613 Vakuumierbeutel 16 x 25 cm



- ✓ **FoodSave:** durch Vakuum bis 8x länger frisch
Tiefkühlen ohne Gefrierbrand
- ✓ **Sterneküche zuhause: Sous-Vide Garen mit perfekten Ergebnissen**
Steaks auf den Punkt – gleichmäßig, saftig, zart
- ✓ **perfekt zum Bevorraten oder portionsweisem Einlagern größerer Mengen**
geschmackssicher, ohne Konservierungsmittel
- ✓ **Nachhaltigkeit: mehrfache Nutzung durch Wiederverschweißen möglich**
umweltschonend und kostengünstig
- ✓ **passend zu allen SEVERIN-Balkenvakuumierern**
und allen handelsüblichen Balken-Vakuumierern

Weitere Vorteile

- wirtschaftlich schon beim Kauf: 50 + 5 Stück
- starke Marke: Beutel mit eingepägtem SEVERIN-Logo
- mit Stickern zur Kennzeichnung von Gefriergut mit Inhalt, Datum, Gewicht
- extra starke, reißfeste Folie mit ca. 160 µm
- geschmacks- und geruchsneutral, BPA-frei
- Temperaturbeständigkeit 100°C bis zu 4 Stunden
- attraktive, selbsterklärende Verpackung



Profi-Küche zuhause:
Rinderfilet, Sous-Vide gegart
im SEVERIN Vakuummier-
beutel. 58°, 2 Std.



Perfekt, um Vorräte
anzulegen. Kochen und
portionieren Sie für die
Woche vor!



Mit Stickern zur
Kennzeichnung
gefrorener Lebensmittel.



Attraktive POS-
Verpackung.



Natürlich BPA-frei: Genuss
ohne Bedenken.



Get some extra:
Wirtschaftlichkeit schon
beim Einkauf.

Für Freunde der Technik

- Maße: 20 x 30 cm
- 50 + 5 Stück in einer Packung
- mit Stickern zur Kennzeichnung von Gefrierartikeln (Inhalt, Datum, Gewicht)
- Mikrostrukturbeutel, ca. 160 my (μ) stark
- gefriertauglich und kochfest durch Temperaturbeständigkeit von 100°C für 4 Stunden
- BPA-frei

UMP/UVP: 9,99€

Logistikdaten:

Gewicht ca. xx kg, Bruttogewicht (inkl. Verpackung) ca. x,x kg
Maße Verpackung: x x cm
Buntkarton, VE 20 Stück
EAN 400 814 603 1847

Korrespondierende Geräte:

FS 3601, EAN 400 814 602 9578
FS 3609, EAN 400 814 601 3027
FS 3610, EAN 400 814 603 1076
FS 3611, EAN 400 814 603 1205