Dane aktualne na dzień: 27-11-2026 08:56

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-folia-do-zgrzewarki-prozniowej-moletowana-20x500-p-993.html



Browin Folia do zgrzewarki próżniowej - moletowana 20x500

Cena	**33,09 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**320621**
Kod EAN	**5908277713874**

Opis produktu

Folia do zgrzewarki próżniowej - moletowana 20 x 500 cm, przezroczysta

- **Niezastąpiona w kuchni -** wysokiej jakości moletowana (z jednej strony karbowana z drugiej gładka) folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.
- **Dłuższa świeżość Twojej żywności -** Pakowanie próżniowe pozwala na wydłużenie okresu trwałości produktów spożywczych, hamuje rozwój bakterii tlenowych oraz zabezpiecza przed zmianą wilgotności i przenikaniem aromatów.
- **Wygodne przechowywanie -** wykorzystując folię, możesz dowolnie zgrzewać ją w woreczki o różnych rozmiarach, w porządku przechowywujący produkty sypkie, kasze, makarony oraz np. orzechy.
- **Prosta w obsłudze -** umieść w dedykowanej zgrzewarce marki BROWIN, wybierz odpowiedni program i gotowe
- **Wystarczy na długo -** folia o szerokości 20 cm i długości rolki ok. 5 m pozwoli Ci na wygodne i bezproblemowe zapakowanie naprawdę dużej ilości żywności oraz produktów spożywczych!

Korzystasz ze zgrzewarki próżniowej? Folia moletowana do pakowania próżniowej żywności pomoże Ci w bezpiecznym przechowywaniu produktów żywności, przedłużaniu jego świeżości i przygotowywaniu go pod przyrządzanie metodą sous-vide . Jej specjalna struktura (z jednej strony karbowana z drugiej gładka) jest specjalnie przystosowana do pakowania żywności, a aż 5 metrów długości pozwoli Ci na zapakowanie wielu smakołyków! Folia o wymiarach 20cm x 5 m dedykowana jest do użycia wraz ze zgrzewarką marki BROWIN, dostępną w naszej ofercie.

Pakując próżniowo żywność, sprawiasz, że produkty są chronione przed bakteriami i pleśnią. Jedzenie nie obsycha i dłużej nadaje się do spożycia, a produkty dłużej pozostają zdrowe, zachowując swój smak i wartości odżywcze. Zgrzewanie próżniowe pomaga lepiej planować zakupy i nimi zarządzać, zaprowadza ład w Twojej kuchni, lodówce i zamrażarce oraz daje nieograniczone możliwości. Pakować próżniowo można niemal wszystko - owoce, warzywa, sery, mięsa, wędliny, ryby, gotowe dania, ciasta itp.

Szacunkowe wydłużenie okresu trwałości:
Produkty spożywcze:
- drób 2/3 dni -> 5/9 dni
- ser żółty 5/10 dni -> 20/40 dni
- warzywa surowe 3/5 dni -> 10/20 dni
- świeże owoce 3/7 dni -> 7/20 dni
- pieczone mięso 2/3 dni -> 7/10 dni
- pieczywo 2/3 dni -> 5/7 dni

Produkty mrożone:
- drób 6 miesięcy -> 24 miesiące
- ser żółty 6/12 miesięcy -> 24 miesiące

- warzywa surowe 6/10 miesięcy -> 24 miesiące
- świeże owoce 6 miesięcy -> 24 miesiące dni
- pieczone mięso 6 miesięcy -> 24 miesiące
- pieczywo 6/8 miesięcy -> 24 miesiące