

Link do produktu: <https://www.mactom-trade.com/kulki-izolacyjne-do-gotowania-metoda-sous-vide-100-szt-p-59231.html>

Kulki izolacyjne do gotowania metodą sous-vide 100 szt.

Cena	120,56 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	10011893
Kod producenta	10011893
Kod EAN	4062859006165
Sku	1015273

Opis produktu

Kod producenta: **10011893**

Kulki izolacyjne marki Royal Catering sprawdzą się z cyrkulatorem sous vide. Umieszczone w garnku stanowią izolację, zmniejszając straty ciepła. Redukują zużycie energii elektrycznej o ok. 30%. Utrzymują woreczki pod wodą, redukują opary i ryzyko pryskania wodą. Są wygodniejsze od pokrywki, ponieważ po jej wewnętrznej stronie nie skrapla się woda.

Cechy produktu:

- Zestaw 100 kulek,
- Izolują zmniejszając straty ciepła,
- Utrzymują woreczki próżniowe pod wodą,
- Zmniejszają opary i ryzyko pryskania wodą.

Parametry techniczne:

- Model - **RCVG-48**
- Nr katalogowy - **10011893**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Materiał - **Plastik**
- Wymiary (DxSxW) - **11,00 x 11,00 x 9,00 cm**
- Waga - **0,20 kg**
- Wymiary wysyłki (DxSxW) - **11,00 x 11,00 x 9,00 cm**
- Waga wysyłki - **0,25 kg**

W zestawie:

- Kulki izolacyjne do sous vide - 100 szt.