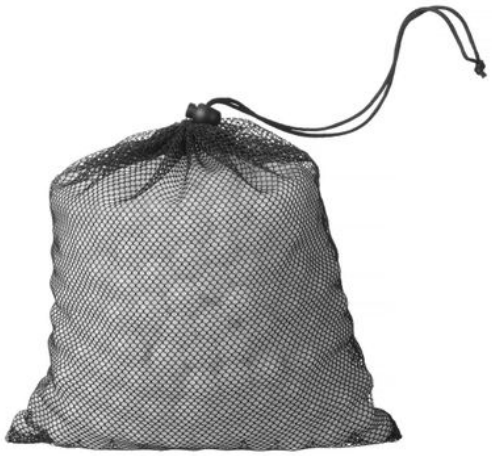
HENDI
Tools for Chefs

Sous-Vide Kochkugeln – 500 Stück **code: 551998**

Hergestellt aus Polypropylen.
Verringerung der Verdunstung und des Verspritzens von Wasser während des Kochens, wodurch der Wärmeverlust reduziert wird.
Hilft dabei, Sous-Vide-Beutel unter Wasser zu halten.
Kann bei Temperaturen von bis zu 110°C verwendet werden.
Kugeldurchmesser: ø20 mm.
Pro 500 Stück in einer praktischen Tasche für einfachen Transport verpackt.

- Sie verhindern Wärme- und Wasserverlust, indem sie Verdunstung und Verspritzen von Wasser reduzieren
- Hilfreich, um Sous-Vide-Beutel während des Kochens unter Wasser zu halten
- 500 Stück verpackt in einer praktischen Tasche für den einfachen Transport







Code	ø diameter only (W)
551998	ø20