Kulki do gotowania sous-vide – 500 szt. code: 551998

Wykonane z polipropylenu.
Zmniejszają parowanie i rozpryski wody podczas gotowania, co zmniejsza straty ciepła.
Pomagają utrzymać worki sous-vide pod wodą.
Mogą być używane w temperaturach do 110°C.
Średnica kulek: ø20 mm.
Pakowane po 500 sztuk w torbie ułatwiającej transport.





DANE TECHNICZNE

Kolor	biały
Wymiary	ø20
Główne materiały	Plastiki
Średnica (mm)	20

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

EAN	8711369551998
Kod Intrastat	39249000
Ilość na karton eksportowy	16
Jednostki sprzedaży na paletę	256
Długość kartonu eksportowego (mm)	540
Szerokość kartonu eksportowego (mm)	405
Wysokość kartonów eksportowych (mm)	385
Opakowanie plastikowe (g)	14
Kraj pochodzenia	Chiny
Ilość pakowania GS1	500
Waga brutto (kg)	0.81