



1



## BOLSAS PARA SELLADO AL VACÍO VOGUE CON RELIEVE VARIOS TAMAÑOS

Altamente duraderas y fáciles de usar, las bolsas para envasar al vacío con microcanales Vogue son un artículo imprescindible en cualquier cocina profesional. Estas bolsas de vacío son la solución perfecta para sellar y almacenar alimentos de forma eficiente e higiénica, ayudando a extender la vida útil de una variedad de productos hasta 3-5 días. Esto no sólo hace que sea más fácil para el personal preparar la comida antes de servirla, sino que también ayuda a reducir el desperdicio de alimentos.

Adecuadas para almacenar en congeladores, refrigeradores y cámaras frigoríficas, estas confiables bolsas también son excelentes para reducir el volumen de alimentos, lo que permite almacenar más artículos en comparación con cajas voluminosas o bolsas sin sellar. Las bolsas Vogue también son aptas para hervir, cocinar en microondas y sous vide, lo que las convierte en una excelente opción para recalentar platos rápidamente o lograr texturas y sabores fantásticos. Y, cuando se usan junto con una máquina envasadora al vacío adecuada (se vende por separado), las bolsas quedan selladas herméticamente, lo que ayuda a conservar e incluso mejorar el sabor de los ingredientes sazonados.

Disponible en varios tamaños.

Disponible en tamaños desde 150x200mm hasta 150x300mm.

**VOGUE**

### INFORMACIÓN

- Marca: Vogue
- Unidad de embalaje: 50
- 
- Material: PA (nailon)
- Rango de temperatura: -18°C a +100°C
- Peso: 1 kg
- La construcción duradera evita fugas o contaminación.
- Conserva el sabor, ideal para marinar.
- Ayuda a mantener su refrigerador o congelador organizado.
- Apto para frigorífico y congelador para un almacenamiento fiable.