



## Kulki do gotowania sous-vide – 500 szt., białe, Ø20mm Hendi 551998

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 551998

### Cechy produktu

Średnica (mm): 20

Waga netto (kg): 0.5

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.