Frischhaltefolie JetCut







1 Bild

Mit Jet-Cut für faltenfreie, glatte Folienabschnitte. Stark haftend, optimal geeignet zum Frischhalten und Tiefkühlen. Masse Karton: $35 \times 11, 5 \times 11$ cm.

Artikelnummer 2491

Produktmerkmale

300 m Frischhaltefolie im praktischen Dispenser und Jet-Cut System. Damit lässt sich die Folie einfach schneiden, statt abzureissen. Frischhaltefolie schützt Lebensmittel vor Austrocknung, Geschmacksverlust und Verderb und vor Staub, Bakterien und Insekten. Die Folie wird über das Frischhalteobjekt gelegt und mit dem roten Jet-Cut abgetrennt. Sie passt sich der Form an und haftet auf glatten Oberflächen. Die Klarsichtfolie ist somit auch ideal zum Abdecken von Schüsseln, Tellern oder Auflaufformen, sei es für den Gefrierschrank oder die Mikrowelle.

Anwendungsbereich: Optimal geeignet zum Frischhalten und Tiefkühlen von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Sandwiches, Käse, Gebäck und Butter. Ausgenommen pures Fett und in Öl eingelegte Lebensmittel.

Temperaturbereich: Bei normaler Umgebungstemperatur bis zu 30 Tagen. Tiefgefroren ohne Beschränkung. Erwärmung auf 70°C während max. 2 Stunden. Erwärmung auf 100°C während max. 15 Minuten. Verwendbar in Mikrowellen ohne Kontakt der Folie zum Lebensmittel (Folie vorher perforieren).

Fragen zum Produkt (0)

© Landi 2025