



## Frischhaltefolie Jet-Cut 140 m

**15.95**



Professionelle Frischhaltefolie mit Jet-Cut-System. Stark haftend, extrem dehnbar und hitzebeständig von -20 °C bis +130 °C. Auch für Sous-vide geeignet.

Artikelnummer 104466

### Produktmerkmale

Mit der Jet-Cut Economique Frischhaltefolie entscheiden Sie sich für eine professionelle Lösung, die in puncto Qualität, Effizienz und Handhabung Massstäbe setzt. Diese hochwertige Frischhaltefolie aus Polyethylen (PE) überzeugt durch ihre aussergewöhnliche Dehnbarkeit und starke Haftung, wodurch Lebensmittel länger frisch bleiben. Mit einer grosszügigen Länge von 140 Metern und einer Breite von 30 Zentimetern bietet die Folie ausreichend Material für zahlreiche Anwendungen in Ihrer Küche. Das innovative Jet-Cut Schneidesystem ermöglicht Ihnen dabei ein schnelles, sauberes und faltenfreies Abtrennen der Folie, ganz ohne Reissen oder Verheddern. Die Jet-Cut Frischhaltefolie ist temperaturbeständig von -20 °C bis +130 °C, wodurch sie sowohl im Kühlschrank als auch in der Mikrowelle oder für Sous-vide einsetzbar ist. Ihre transparente Optik sorgt zudem dafür, dass der Inhalt stets gut sichtbar bleibt.

### Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)



1 Bild

© Landi 2025