

Sacs à cuisson

Nylon / polyéthylène - 3 mil

Dimension OD*	Qté/Bte
6 x 9	2000
7 x 9	2000
7.375 x 9.75	2000
8 x 10	1000
8 x 12	2000
10 x 10	1000
10 x 12	100
14 x 18	500
14 x 20	500

Nylon / polyéthylène - 4 mil

Dimension OD*	Qté/Bte
12 x 22	500
12 x 26	500
14,75 x 22	500
18 x 26	500
20 x 25	250

N.B. : Autres grandeurs disponibles sur commande



**ATTENTION !
 PLUSIEURS PRODUITS
 PEUVENT PRÉTENDRE
 ÊTRE BOUILLABLES !**

Ils ne le sont pas tous. Un sac sous vide ordinaire ne résiste pas à la chaleur, on ne doit pas le mettre à l'eau chaude pour réchauffer le produit. Le four à micro-ondes représente souvent un risque encore plus élevé, il ne réchauffe pas le produit uniformément, et certains points atteignent une chaleur extrême.

*OD : Outside dimensions
 (Mesures extérieures)

*ID : Inside dimensions
 (Mesures intérieures)

Produits pouvant servir à la cuisson sous vide.

Un savant mélange de nylon, d'une colle à lamination extrêmement résistante à la chaleur, et d'un polyéthylène de densité moyenne, vous permet dans la plupart des cas de faire la cuisson sous vide.

Les normes gouvernementales pour les sacs bouillables traditionnels permettent jusqu'à 212° F, pour un maximum de 20 minutes.

Nous vous recommandons de ne pas dépasser le 212° F. Le Polyéthylène risque de fondre ou de ramollir au point de laisser un dépôt de plastique sur les aliments. Toutefois, en cuisson lente à des températures bien contrôlées, il est possible de cuire les aliments pendant plusieurs heures continues.

La cuisson sous vide est un besoin nouveau sur le marché et il comporte certains risques. Ne prenez pas de chance, contactez-nous.

Contactez nos spécialistes pour tous vos besoins d'emballage.

duropac@duropac.com
www.duropac.com