

# COOK & CHILL BEUTEL

## OPA/PE 85



0% Bisphenol  
und Phthalate



völlige Abwesenheit von  
Polyvinylchlorid



100% hochwertige  
Materialien



imposti vollständige  
Einhaltung der  
auferlegten Grenzwerte

## Bewahren Sie die Haltbarkeit Ihrer Gerichte

Mit den Cook & Chill-Beuteln können Sie Lebensmittel vakuumieren, die nach dem Sous-Vide-Garen noch heiß sind und einem schnellen Kühlprozess unterzogen werden.

Auf diese Weise bleiben alle organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels erhalten.

Die Cook & Chill Beutel zeichnen sich durch ihre blaue Farbe aus, die die maximale Sicherheit in Ihrer Küche garantiert.

### Für Aufbewahrung im



Kühlschrank



Tiefkühlschrank



Schnellkühler  
Min. -40°C

### Für das Garen



im Wasserbad

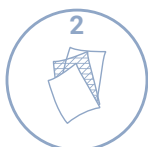


im Dampfhofen

**MAX 85°C für 72 Stunden**  
**MAX 121°C für 1 Stunde**



1  
Bereiten Sie  
Lebensmittel vorzeitig  
und sorgfältig zu



2  
Verpacken Sie die  
Produkte in den Cook &  
Chill Beuteln



3  
Bereiten Sie das Sous-  
Vide Rezept mit den  
Cook & Chill Beuteln zu



4  
Kühlen Sie die Produkte  
schnell

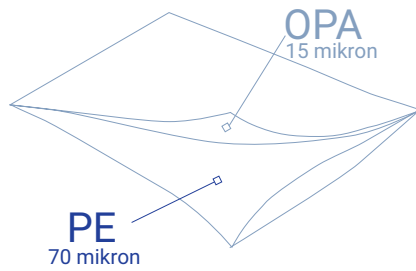


5  
Regenerieren Sie die  
Produkte im richtigen  
Moment



6  
Servieren Sie das  
Rezept

## Filmzusammensetzung



## technische Eigenschaften

Eigenschaft	DIN Methode	Einheit	Wert
Gesamtdicke	DIN 53370	µm	85
maximale Kühltemperatur		°C	-40
Temperatur und Heizzeit		°C   h	85 °C - 72h 121°C - 1h

Undichtigkeit	DIN Methode	Einheit	Testbedingungen	Wert
Sauerstoff	DIN 53380	cc / m <sup>2</sup> / 24h	23°C / 0% R. H.	30 ± 1
Wasserdampf	DIN 53122	g / m <sup>2</sup> ·d	23°C / 85% R. H.	10 ± 2
CO <sub>2</sub> (Kohlendioxid)	DIN 53380	cc / m <sup>2</sup> / 24h	23°C / 0% R. H.	108 ± 6



## verfügbare Größen

Dimensionen	Menge pro Karton
150x200 mm	1.000 pz
150x240 mm	1.000 pz
150x300 mm	1.000 pz
200x240 mm	1.000 pz
200x300 mm	1.000 pz
200x400 mm	500 pz
250x300 mm	500 pz

Dimensionen	Menge pro Karton
250x350 mm	500 pz
250x400 mm	500 pz
300x400 mm	500 pz
350x400 mm	500 pz
350x600 mm	500 pz
400x600 mm	500 pz