

MADE IN ITALY

LAICA
ADVANCED TECHNOLOGY

FRESCO PIÙ

25 x 30 cm
50 pcs



ECO
FRIENDLY
5x



70°C - 6h

100°C - 15 min



Sacchetti per sottovuoto
Vacuum bags
Bolsas para envasado al vacío
Vakuumbbeutel
Sachets pour emballage sous vide



- Per ridurre gli sprechi alimentari. Cibi freschi fino a 5 volte più a lungo
- To reduce food waste. Fresh up to 5 times longer
- Para reducir el desperdicio de alimentos. Alimentos frescos durante un periodo hasta 5 veces más largo
- Reduziert die Lebensmittelverschwendung. Lebensmittel bleiben bis zu 5-mal länger frisch
- Réduit le gaspillage alimentaire. Des aliments frais jusqu'à 5 fois plus longtemps

- Per conservare sia in frigorifero che in congelatore
- To store in the refrigerator and freezer
- Para conservar tanto en la nevera como en el congelador
- Für den Einsatz im Kühl- und Gefrierschrank
- Pour réfrigérer et le congélateur

- Per la cottura sottovuoto a bassa temperatura*
- Suitable for low temperature sous-vide cooking*
- Para la cocción al vacío a baja temperatura*
- Für das Vakuumgaren bei niedrigen Temperaturen*
- Pour la cuisson sous vide à basse température*

- Proteggono i cibi dai danni da congelamento
- They protect food from freezer burn
- Protegen los alimentos de los deterioros por congelación
- Schützen Lebensmittel vor Frosts Schäden
- Ils protègent les aliments des dommages dus à la congélation

- Per riutilizzare il sacchetto, tagliare sotto la saldatura precedente**
- To reuse the bag, cut below the previous seal**
- Para reutilizar la bolsa, cortar por debajo del sellado precedente**
- Um der Beutel wiederzuverwenden, schneiden Sie es unter der vorherigen Schweißnaht ab**
- Pour réutiliser le sachet, couper en dessous de la soudure précédente**

UNIVERSALI - Compatibili con altri marchi di macchine sottovuoto
UNIVERSAL - Compatible with other brands of vacuum machines
UNIVERSALES - Compatibles con otras marcas de máquinas de vacío
UNIVERSAL - Mit Vakuumgeräten anderer Hersteller kompatibel
UNIVERSELS - Compatibles avec les autres marques de machines sous-vide

✓ **Goffrati - Embossed - Gofrados**
- **Geprägt - Gaufrés**
✓ **Multistrato - Multilayer - Multicapa**
- **Mehrschichtig - Couches multiples**

Art. VT3510



Cod. VT35100



8 033224 603995

TENERE LONTANO DALLA PORTATA
DEI BAMBINI - KEEP OUT OF REACH
OF CHILDREN - MANTENER FUERA DEL
ALCANCE DE LOS NIÑOS - NICHT IN
REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN
- TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS



PER ALIMENTI - Food grade
- Para alimentos - Für Lebensmittel
- Pour aliments

LAICA S.p.A.

Company with sole shareholder and subject to the
management and coordination of Strix Group Plc.

Viale del Lavoro 10

36048 Barbarano Mossano (VI) - Italy

Phone +39 0444 795314

www.laica.it - info@laica.com

Made in Italy

**COMPANY WITH CERTIFIED
MANAGEMENT SYSTEM
ISO 13485**

UK Importer: Strix Ltd, Forrest House, Ronaldsway,
Isle Of Man, IM9 2RG, British Isles



Si consiglia di verificare la larghezza della barra saldante della propria macchina sottovuoto - Please check the sealing bar
length of your vacuum machine - Es aconsejable verificar el ancho de la barra de sellado de la máquina de envasado al vacío
- Wir empfehlen, die Breite der Schweißleiste Ihres Vakuumiergeräts zu überprüfen - Il est conseillé de vérifier la largeur de la
barre de soudure de votre machine de conditionnement sous vide

Cod. 4.00.152/f

** NON riutilizzare il sacchetto dopo aver conservato carne cruda, pesce o alimenti grassi. NON usare il sacchetto per cottura in forno, alla brace, alla piastra o alla griglia.

** DO NOT reuse the bag after having stored raw meat, fish or fatty foods in it. DO NOT use the bag for cooking in the oven, on a char-grill on a hot plate or grill.

** NO reutilizar la bolsa después de haber conservado carne cruda, pescado o alimentos grasos. NO usar la bolsa para cocción en el horno, a la brasa, a la plancha o en la parrilla.

** Den Beutel nach dem Verpacken von rohem Fleisch, Fisch oder fettigen Lebensmitteln NICHT wiederverwenden. Den Beutel NICHT zum Garen im Ofen, auf dem Holzkohlengrill, auf der Herdplatte oder auf dem Gitterrost verwenden.

** NE PAS réutiliser le sachet après avoir conservé de la viande crue, du poisson ou des aliments gras. NE PAS utiliser le sachet pour la cuisson au four, à la braise, sur plaque ou au grill.



* Test di migrazione globali e specifiche condotti con tutti i simulanti previsti, come indicato dal Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari fino a 70°C per 2 ore equivalente a 100°C per 15 minuti. Ulteriori test condotti alla temperatura di 70°C per 6 ore.

* Overall and specific migration tests performed under standardized test conditions including testing time, temperature and food simulants as for Commission Regulation (EU) No. 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, test performed at 70°C for 2 hours equivalent to 100°C for 15. Additional tests performed at the temperature of 70°C for 6 hours.

* Pruebas de migración globales y específicas realizadas con todos los simulantes previstos, según lo indica el Reglamento (UE) n. 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 relativa a materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios como máximo a 70°C durante 2 horas, equivalente a 100°C durante 15 minutos. Pruebas adicionales realizadas a 70°C durante 6 horas.

* Globale und spezifische Migrationstests, die gemäß Verordnung (EG) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff mit allen durchgeführten Simulanzien durchgeführt wurden, die dazu bestimmt sind, für 2 Stunden bei einer Temperatur von bis 70°C mit Lebensmittelprodukten in Kontakt zu treten, was 15 Minuten bei 100°C entspricht. Weitere Tests wurden für 6 Stunden bei 70°C durchgeführt.

* Tests de migration globaux et spécifiques réalisés avec tous les simulants fournis, comme indiqué par le règlement (UE) n. 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires jusqu'à 70°C pendant 2 heures équivalant à 100°C pendant 15 minutes. D'autres tests ont été effectués à 70°C pendant 6 heures.

