

Mousse rouge

Bande de mousse rouge MILORD MR® 1 m x 30 mm x 9 mm

La Mousse Rouge Milord est un élément clé dans la technique de **cuisson sous vide**.

Elle joue un rôle crucial en permettant d'introduire une sonde de température dans un sac sous vide sans compromettre l'étanchéité du sachet.

Couper un morceau de 4 cm de mousse rouge MILORD MR®.

Retirer la couche de protection de l'adhésif et appliquer celui-ci fortement sur la surface du propre préalablement essuyé, piquer la sonde de température dans la mousse et le sachet de sorte que l'extrémité soit au cœur du produit.

Si la surface du support est plus petite, penser à adapter en réduisant la taille de votre mousse.

La mousse rouge MILORD MR® est conçue pour pouvoir percer un sachet sous vide avec une sonde fine, tout en gardant le sachet hermétique une fois la sonde retirée.

