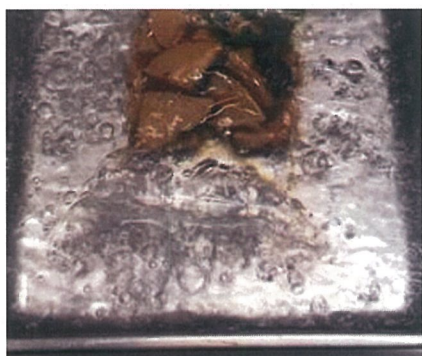




ボイル対応チャック袋

# チャック de ボイル

- 100℃30分ボイルに対応できますので、今まで出来なかった、殺菌の必要な商品（漬物、惣菜、ハム、ソーセージ、水産加工品等）にてユーザー利便性の向上させた商品が展開できます。  
（レトルト及びふたを閉めたボイル不可）
- 真空包装を推奨いたします。  
（ボイルの内圧によりチャック開き防止の為）
- 製袋方法は三方袋、スタンドパック袋が可能です。



100℃×30分  
ドブ漬けボイル可能



ボイル、クール後もチャックの  
パンクはありません。