BACS GASTRONORMES
Quelle matière choisir ?

Polypropylène

- Excellente solution économique
- Stockage, conservation
- Assez bonne résistance aux chocs
- Bonne visibilité du contenu
- Léger
- Facile d'entretien

Tritan (copolyester)

- Stockage, conservation,
- Bonne résistance aux chocs
- Complètement transparent, bonne visibilité du contenu
- Ne jaunit pas dans le temps
- Léger
- Facile d'entretien

Mélamine

- Stockage, conservation
- Idéal pour la conservation au froid
- Bonne résistance aux chocs et rayures
- Particulièrement solide
- Résistant à la chaleur
- Léger
- Facile d'entretien

Inox

- Stockage, conservation, cuisson, congélation, transport....
- Empêche la prolifération des bactéries
- Bonne résistance aux chocs thermiques, eau, humidité, corrosion, ...
- Conserve la température du contenu (en chaud ou en froid)
- Léger
- Facile d'entretien