

Wertvolle Tipps und Tricks vom Profi



Vakuuieren in Beuteln:

1. Jeder, der bereits Reh- oder Hirschrücken vakuumiert hat weiß, dass der Vakuumbbeutel durch spitze Knochen beschädigt werden kann. **Lava empfiehlt** in diesen Fällen deshalb stets ein **Lachs Brett** (aus dem Lava-Lieferprogramm) zu verwenden, welches verhindert, dass allzu spitze Knochen den Vakuumbbeutel durchstoßen.

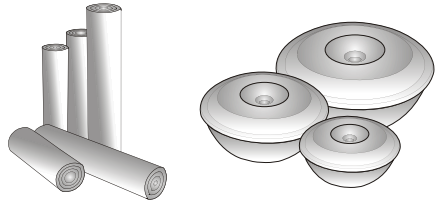
2. Lava empfiehlt die neuentwickelte **Vakuu-Druckregulierung L+**, mit der selbst druckempfindliche Artikel wie Brötchen oder Obst, sowie Produkte mit einem hohen Flüssigkeitsanteil (Suppen oder Ragouts) optimal vakuumiert werden können.

Tip: Alternativ können diese empfindlichen Produkte auch in einem Behälter über Nacht **eingefroren** werden, um Sie dann am nächsten Tag im Vakuumbbeutel endgültig vakuumieren zu können.



3. Die Haltbarkeit von Früchten und bestimmten Gemüsesorten, wie etwa Bananen, Äpfeln oder Kartoffeln verlängert sich durch Vakuuerverpackung nur dann, **wenn diese vor dem vakuumieren geschält werden.** Bestimmte Gemüsesorten wie z.B. Zuckerschoten, Spargel, grüne Bohnen, Blumenkohl, Broccoli und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn diese frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Diese Lebensmittel sollten **blanchiert** und dann im Tiefkühler gelagert werden.

4. Kleidung kann auf Reisen, beim Jagen, Fischen, Campen und Wandern durch Entzug von Luft sehr **platzsparend und vor Feuchtigkeit geschützt** verpackt werden. Munition, Batterien, Waffen, Streichhölzer, Erste-Hilfe-Sets und andere, in diesen Outdoorbereichen oft lebenswichtige Artikel werden in wenigen Sekunden wasserdicht verpackt.



Vakuuieren in Behältern:

1. Lebensmittel **die besonders häufig benötigt werden**, wie etwa Mehl, Zucker, Getreideprodukte, Teigwaren, Gebäck oder Kracker sowie Tierfutter eignen sich besonders gut zum Vakuumieren in Behältern.

Nie wieder einkochen! Mit der großen Lava-Abaugvorrichtung können Einmachgläser einfach und schnell unter Vakuum verschlossen werden.

2. Salate, Kräuter aus dem heimischen Garten und auch **Gemüse** bleiben in den Lava Vakuumbehältern frisch und knackig. **Qualität, Frische, Nährstoffe, Aussehen und Geschmack** bleiben erhalten.

3. In nur wenigen Minuten können Sie mit den Lava-Vakuumbehältern Fleisch, Fisch und Geflügel marinieren. Durch den **Unterdruck** zieht die Marinade innerhalb weniger Minuten so stark ein, wie unter normalen Bedingungen in 6-10 Stunden. Ein Sauerbraten oder auch größere Mengen an Grillfleisch können auf diese Art und Weise kurzfristig hergestellt werden.

4. Saucen, Suppen und auch Säfte können wunderbar in Behältern vakuumiert werden. Achten Sie allerdings beim Vakuumieren von Flüssigkeiten darauf, dass diese **abgekühlt** sind, heiße Flüssigkeiten schäumen auf und können dabei über den Rand des Behälters hinaustreten.

Zusatztipp aus dem Schwabenland:

Verwenden Sie beim Vakuumverpacken im eigenen Haushalt stets einen normalen glatten Haushalts-Folienbeutel und geben Sie diesen zusammen mit der Ware in den Vakuumbbeutel. Die Vorteile daraus:

- Der Vakuumbbeutel kann ohne ausspülen für alle Arten von Lebensmitteln immer wieder neu verwendet werden.
- Sie verschmutzen den oberen Rand des Vakuumbbeutels nicht beim Befüllen durch Lebensmittel, ein Schmierfilm würde die Qualität der Schweißnaht beeinträchtigen.