

# Vakuumierer

## Aufbewahrungszeiten



**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

	Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck	Aufbewahrungszeit mit Rommelsbacher Vakuumierer
<b>Gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)</b>		
Rotes Fleisch	3-4 Tage	<b>8-9 Tage</b>
Weisses Fleisch	2-3 Tage	<b>6-9 Tage</b>
Ganze Fische	1-3 Tage	<b>4-5 Tage</b>
Wild	2-3 Tage	<b>5-7 Tage</b>
Wurstwaren	7-15 Tage	<b>25-40 Tage</b>
Geschnittene Wurstwaren	4-6 Tage	<b>20-25 Tage</b>
Weichkäse	5-7 Tage	<b>14-20 Tage</b>
Hart- und Halbhartkäse	15-20 Tage	<b>25-60 Tage</b>
Gemüse	1-3 Tage	<b>7-10 Tage</b>
Früchte	5-7 Tage	<b>14-20 Tage</b>
<b>Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)</b>		
Gemüsepüree und -suppen	2-3 Tage	<b>8-10 Tage</b>
Teigwaren und Risotto	2-3 Tage	<b>6-8 Tage</b>
Siedefleisch und Braten	3-5 Tage	<b>10-15 Tage</b>
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchte)	2-3 Tage	<b>6-8 Tage</b>
Öl zum Frittieren	10-15 Tage	<b>25-40 Tage</b>
<b>Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 ± 2 °C)</b>		
Fleisch	4-6 Monate	<b>15-20 Monate</b>
Fisch	3-4 Monate	<b>10-12 Monate</b>
Gemüse	8-10 Monate	<b>18-24 Monate</b>
<b>Lebensmittel bei Raumtemperatur (25 ± 2 °C)</b>		
Brot	1-2 Tage	<b>6-8 Tage</b>
Verpackte Biskuits	4-6 Monate	<b>12 Monate</b>
Teigwaren	5-6 Monate	<b>12 Monate</b>
Reis	5-6 Monate	<b>12 Monate</b>
Mehl	4-5 Monate	<b>12 Monate</b>
Dörrobst	3-4 Monate	<b>12 Monate</b>
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	<b>12 Monate</b>
Tee in Pulver	5-6 Monate	<b>12 Monate</b>
Gefriergetrocknete Produkte	1-2 Monate	<b>12 Monate</b>
Pulvermilch	1-2 Monate	<b>12 Monate</b>

Diese Werte sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig.

**ACHTUNG: Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve“, d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.**