

50 Beutel 30 x 40 cm

Folienbeutel aus patentiertem
Mehrschichtmaterial, mit Luftrillen

Auch geeignet für Vakuumiergeräte anderer Marken.

- ✓ stabil und extrem reißfest
- ✓ lebensmittelecht, BPA frei
- ✓ hohe Absaugwirkung durch eingeprägte Luftrillen
- ✓ für eine stabile, dichte Versiegelungsnaht



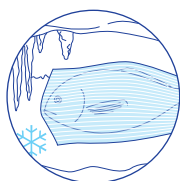
Made in Italy



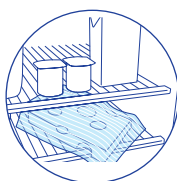
Nahrungsmittel sind bis zu 5 mal länger haltbar !
Ideal zum Sous-Vide Garen !



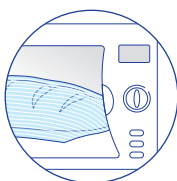
waschbar und
wiederverwendbar



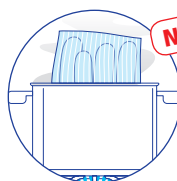
Tiefkühlschrank
(bis zu -18 °C)



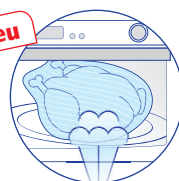
Kühl- oder
Vorratsschrank



Auftauen in der
Mikrowelle



Kochen im Wasserbad¹
Sous vide/Vakuumgaren²



¹ Kochen im Wasserbad bei 100 °C bis zu 1 Stunde

² Höchsttemperatur von 70 °C über einen Zeitraum von 72 Stunden (Temperaturen unter 70 °C und kürzere Zeiten sind möglich)

Für eine zeitgemäße Vorratshaltung

Neben Folienbeuteln und Folienrollen in unterschiedlichen Breiten bietet Rommelsbacher eine Vielzahl von praktischen Mehrzweckbehältern für Speisekammer, Kühlschrank und Tiefkühler.

Zur Vakuumierung wird der Behälter mittels des dem Gerät beiliegenden Vakuumschlauchs einfach über das patentierte Deckelventil mit dem Vakuumierer verbunden. Die Luft wird aus den Behältern gesaugt, die Lebensmittel bleiben lange frisch. Die Behälter (ohne Deckel) können im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.

Die klaren, runden **Family** Behälter (Serie VCK) sind optimal um darin trockene bzw. empfindliche Nahrungsmittel des täglichen Gebrauchs frisch zu halten, wie z. B. Mehl, Kaffee, Knabbergebäck, auch Flüssiges, Früchte und Gemüse. Sie bringen Übersicht in Vorratsschrank, Speisekammer und Kühlschrank und können aber durchaus auch im Tiefkühler bis -18 °C gelagert werden.



Perfekt für lichtempfindliche Lebensmittel und für den Einsatz im Tiefkühler (bis -18 °C) sind die getönten **Executive** Behälter (Serie VCR). Ohne Deckel können sie auch zum Auftauen in die Mikrowelle gegeben werden (max. 100 °C). Als Besonderheit ist der eckige Behälter speziell für das schnelle Marinieren von Fleisch oder Gemüse konzipiert.



Die rechteckigen Behälter **Kolibri** mit weißem Deckel und Verschlussbügel (Serie VCC) verfügen über eine Vakuumanzeige und eine einstellbare Datumsmarkierung, die die Vorratshaltung noch komfortabler machen. Für die Lagerung im Tiefkühler bis -18 °C geeignet. Die Behälter können, ohne Deckel, auch zum Auftauen im normalen Backofen oder in der Mikrowelle (max. 80 °C) verwendet werden. Durch den Verschlussbügel sind sie auch praktisch für die Vorratshaltung ohne Vakuum.



Mit den **Universaldeckeln** (Serie VDU) können Lebensmittel in Hartglasbehältern und ähnlich stabilen Gefäßen schonend und frisch unter Vakuum aufbewahrt werden.



Mit dem **Flaschenverschluss** (VFS 2) lassen sich bereits geöffnete Getränkeflaschen (ohne Kohlensäure) wieder dicht verschließen. Ob hochwertige Speiseöle, edle Weine oder Fruchtsäfte, durch das Vakuum bleiben Qualität und Geschmack bewahrt.



Weitere Informationen unter www.rommelsbacher.de

