



Das LAVA V 100 schafft einen Unterdruck von -0,85 bar und bis zu 1000 Vakuumisierungsvorgänge ohne Überhitzung



Umfangreiches Zubehör, bestehend aus einem Vakuum-Absauger für Flaschen und Dosen sowie Folien und Endlosschläuche



Ein Zanderfilet wird in den vorher zurechtgeschnittenen und geschweißten Endlosschlauch gelegt



Das LAVA V 100 verfügt über einen Flüssigkeitsabscheider, der die Vakuumpumpe schützt, dennoch muss man die Einfüllöffnung des Beutels trocknen, damit die Schweißnaht richtig dicht wird

Vakuumpumpe LAVA V 100

Dreht dem Filet einfach die Luft ab!

Fisch kann man auf ganz unterschiedliche Weisen haltbar machen. Das reicht vom Salzen, Räuchern, Trocknen bis hin zum Einfrieren. Doch alle Konservierungsmethoden haben den Nachteil, dass unser wertvoller Fang mit der Zeit an Geschmack und Nährwert verliert. Am längsten hält sich Fisch natürlich in der Tiefkühltruhe. Aber auch hier liegt die höchste Lagerdauer bei längstens 12 Monaten.

Wie alle anderen

Lebensmittel unterliegt auch der Fisch einer chemischen Veränderung durch Luftsauerstoff und Mikroorganismen. Dem kann man vorbeugen, indem man den Fisch nicht nur einfach einfriert, sondern ihn vorher auch noch vakuumisiert. Auf diese Weise kann man die Haltbarkeit des Fische auf bis zu 36 Monate „hochschrauben“. Selbst frischer Fisch, der sich im Kühlschrank maximal 3 Tage hält, kann vakuumisiert bis zu 5 Tage frisch bleiben.

Das LAVA V 100 ist ein professionelles Vakuum-



Der Beutel wird in das Gerät gelegt. Es saugt automatisch die Luft ab. Nachdem Absaugen wird der Beutel mit dem 35 cm langen Schweißband verschweißt



Fertig vakuumisiertes Zanderfilet. Hält statt 12 Monaten mindestens doppelt so lang

siergerät der Firma Landig Sondergerätebau aus Bad Saulgau. Mit einem Preis von 249 € ist es durchaus finanzierbar, vor allem, wenn man bedenkt, dass das Gerät sehr robust ist und mit umfangreichem Zubehör geliefert wird.

Wir haben das V 100 getestet. Die Bedienung des Gerätes ist kinderleicht, und ein umfangreiches Angebot an Zubehör ermöglicht es, nicht nur Fischfilets und Fleisch, sondern auch andere Lebensmittel wie Früchte und Brot zu

vakuumisieren. Bestellen kann man das LAVA V 100 hier: Lava Vakuumverpackung, EKK M Landig, Valentinstraße 31-1, 88348 Bad Saulgau, Telefon: 07581/2108 Fax: 07581/5806; Internet: www.la-va.com



Jetzt ein ABO bestellen - oder verschenken!

ABO-Vorteile: → Zustellung frei Haus → Sie versäumen kein Heft → Sie erhalten das Heft direkt von der Druckerei

Ja, schicken Sie mir bitte **AngelWoche** für zunächst ein Jahr (26 Hefte) zum Preis von € 50,70 zu. (Auslandspreise auf Anfrage). Die Belieferung erfolgt zur nächsterreichbaren Ausgabe.

☐ für mich ☐ als Geschenk ----->

Vorname / Name

Straße, Nr.

PLZ

Ort

Tel.Nr.

E-Mail

(Für Rückfragen und besondere Angebote.)

Datum

Unterschrift

Geburtsjahr

2x Ausgaben gratis! Wenn Sie uns eine Einzugsanweisung erteilen, Sie sparen € 3,90 erhalten Sie zusätzlich zwei Ausgaben kostenlos.

Beim Geschenk-ABO bitte hier Name und Adresse des Beschenkten eintragen

Vorname, Name

Straße, Nr.

PLZ

Ort

Ich begrenze das Geschenk-ABO ☐ bis auf Widerruf (mindestens jedoch auf ein Jahr) ☐ auf ein Jahr

Ich zahle:

☐ per Bankeinzug

☐ per Rechnung

(nur innerhalb Deutschlands)

Konto-Nr.

Bankleitzahl

Geldinstitut

Unterschrift

Das Abonnement kann jederzeit fristlos beendet werden. Der Abo-Betrag wird anteilig zurückerstattet.

Jahr Top Special Verlag GmbH & Co KG
Tropfowitzstraße 5, 22529 Hamburg
Geschäftsführer: Alexandra Jahr
Handelsregister Hamburg HRA 95256

Vertrieb: Interabo Betreuungs-GmbH
Wendenstraße 25, 20097 Hamburg
Geschäftsführer: Uwe Flashaar
Handelsregister Hamburg HRB 35763

Aktions-Code
130N681



Coupon bitte einsenden an:
AngelWoche Abo-Service
Postfach 10 32 45 · 20022 Hamburg

Tel.: 040/ 389 06-700 · Fax: 040/ 389 06-705

www.angelwoche.de

→ Abo → Jahresabo oder Geschenkabo