

VAKUUMIERFOLIEN

Lebensmittel länger frisch halten



ROMMELSBACHER

Die Verwendung von Original Rommelsbacher MagicVac® Folien garantiert eine einwandfreie und schnelle Vakuumierung mit den Rommelsbacher Vakuumiergeräten. Diese hochwertigen Vakuumierfolien sind in Beutel- oder Rollenform in verschiedenen Größen erhältlich. Die patentierte 2-Schicht Qualität sowie die spezielle Riffelung sorgen für beste Vakuumier-Eigenschaften. In den Beuteln/Rollen lassen sich Lebensmittel platzsparend und sicher vor Gefrierbrand im Tiefkühler lagern und anschließend in der Mikrowelle erwärmen. Sie sind hitzebeständig bis 100°C, so dass darin Lebensmittel im heißen Wasserbad erhitzt werden können. Selbst für das immer populärer werdende Sous-Vide Garen (Vakuumgaren bei Niedrigtemperatur) sind diese speziellen Beutel und Rollen bestens geeignet. Die robuste Qualität macht eine umweltfreundliche Mehrfachverwendung möglich: einfach gut ausspülen und immer wieder verwenden. Neben Lebensmitteln lassen sich in den Folien aber auch andere Dinge geschützt lagern: Vakuum schützt Schmuck vor dem Anlaufen, bewahrt empfindliche Dinge (z. B. Verbandsmaterial oder Camping-Vorräte) vor Feuchtigkeit und Schmutz. Bestes Material für optimale Vakuumier-Ergebnisse!



Spezifikation:

- aus lebensmittelechtem 2-Schicht Material
- maximaler Schutz vor Gefrierbrand
- stabile, patentierte Qualität, extrem reißfest
- hohe, direkte Absaugwirkung durch eingeprägte Luftkanäle *
- beste Materialeigenschaften für durchgängige, luftdichte und stabile Versiegelungs-/Schweißnähte
- erhitzbar bis 100 °C, auch ideal für die Sous-Vide Garmethode
- für Lagerung in Kühlschrank und Tiefkühler
- für Erwärmung in Wasserbad und Mikrowelle
- waschbar (auch in der Spülmaschine) und wiederverwendbar

*auch mit Vakuumierer anderer Marken

Rollen:

VRS 1560 2 Rollen à 15 x 600 cm
VRS 2060 2 Rollen à 20 x 600 cm
VRS 3060 2 Rollen à 30 x 600 cm

Beutel:

VBS 203 50 Beutel à 20 x 30 cm
VBS 304 50 Beutel à 30 x 40 cm