

Die Luft ist raus



... und das ist auch gut so!

In den letzten Wochen haben wir ausführlich über verschiedene Premium-Gasgrills berichtet.

Bei den frühlommerlichen Temperaturen war es die reine Freude mit den Outdoorküchen im kleinen oder auch größeren Kreis Köstlichkeiten abseits von Nackensteak und Bratwurst zu zaubern.

Hier hat sich oftmals der Einkauf im Großhandel bezahlt gemacht, wo man das Kilo Rinderfilet zum deutlich reduzierten Preis gegenüber der Fleischtheke beim Nachbarschaftsmetzger erhält. Vorausgesetzt natürlich, dass man entsprechende Mengen von mindestens 2-3 Kilo pro Fleischsorte abnimmt.

Die Ersparnis ist ziemlich schnell aufgebraucht, wenn überschüssige Mengen zarten Filets im schnöden Plastikbeutel eingefroren werden. Denn auch schon nach kurzer Zeit waren die Spuren des Gefrierbrands nicht zu übersehen und der einzige, der sich über ein solch bräunliches Stück Filet noch freuen konnte, war unser Hund. So werden aus einem Kilopreis von 20 EUR schnell wieder die normalen 39,90 EUR vom Metzger...

Schnell war klar: Ein Vakuumiergerät muss her. Glaubt man den Versprechungen aus Internetforen, Werbeanzeigen und den Verkaufsprospekten der Hersteller, hilft ein solches Zaubergerät die Haltbarkeit um das 10-fache zu verlängern, beugt dem Gefrierbrand und Aromaverlust vor und kann sogar verwendet werden, um Mobiltelefone luft- und wasserdicht vor dem nächsten Strandbesuch zu versiegeln.

Mit einem solchen Gerät werden Lebensmittel unter Vakuum in meist speziellen aber durchaus kostengünstigen Tüten verpackt, wobei die Plastikhülle sich eng und nahezu unter Ausschluss von Luft an das verpackte Gut anlegt. Es kommt somit weniger Sauerstoff an die Produkte, wodurch der Verderbungs- und Alterungsprozess von Lebensmitteln deutlich verlangsamt und die Haltbarkeit deutlich verlängert wird.

So weit die Theorie...

Das erste Gerät wurde billig, nicht günstig (auf die Unterschiede zwischen billig und günstig, die in unserem Gasgrilltest ausführlich erläutert wurden, sei an dieser Stelle verwiesen) im Internet erworben. Sensationelle 19,90 EUR für ein „vielseitiges Spitzengerät“ laut Auktionsbeschreibung, das sich jedoch recht schnell als totaler Fehlkauf enttarnte. Von einem Vakuumiergerät kann hier nicht gesprochen werden. Das Gerät eignete sich leider nur als reines Folienschweißgerät und hat seinen Dienst nach den ersten paar Schweißarbeiten auch bereits wieder eingestellt. Auch ein wenige Tage später geliefertes Ersatzgerät brachte keinen Vakuumiererfolg. So haben sich die Anschaffungskosten für dieses Gerät von 19,90 EUR, Retourenporto 6,90 EUR und dem neuerlich verdorbenen Rinderfilet für ca. 20 EUR recht heftig erhöht.

Die Erfahrungen, die wir bereits mit den billigen Discountergrills gemacht haben, kann man also leider auch auf unsere Vakuumiergerät übertragen. Nun muss echte Qualität her, nicht billig, aber günstig.

Und so sind wir auf den schwäbischen Hersteller Lava gestoßen, dessen Geräte absolute Profiqualität bieten und auf höchste Verarbeitungsqualität und Langlebigkeit ausgelegt sind. Wir bestellten das kleinere Modell Lava v.100 Premium mit 34cm breiter Zweifachschweißnaht.

Anfangs beschränkten wir uns darauf, ein 2,4-Kilo-Entrecote in 5 Portionen aufzuteilen und zu vakuumieren – 5cm-Steak, als andere ist Carpaccio! Das bedeutete lediglich fünf Vakuumier- und Schweißvorgänge, die das Gerät mit beeindruckter Leistung meisterte.

So hatten wir uns das vorgestellt. Kraftvoll und 100%ig dicht dank der bereits angesprochenen Doppelschweißnaht, die wir nur jedem ans Herz legen können. Im Vergleich zu leicht teureren Produkten aus dem Hause Lava, arbeitet das V.100 Premium halbautomatisch und der Schweißvorgang wird über einen einfachen Tastendruck eingeleitet. Wir empfanden diese Arbeitsweise als sehr angenehm und haben einen Vollautomatismus nicht vermisst. Der maximale Unterdruck beträgt bei allen Geräten der Premium-Klasse -0,90 bar.

Nun war das Fleisch also sicher verpackt, fertig zum Einfrieren und das Kind im Manne geweckt.



Alles was in Reichweite war wurde vakuumiert, bis die Luft raus war. Von Chipstüten sollte man die Finger lassen, es sei denn man benötigt kleinste Krümel für ausgefallene Panaden. Aber Kaffeebohnen sind beispielsweise herrlich aufzubewahren und wurden in den beiliegenden Lava-Beuteln luft- und aromadicht versiegelt.

Hierbei entwickelt das Profigerät eine unglaubliche Saugleistung, so dass der fertig vakuumierte Kaffeebohnenbeutel wohl auch genutzt werden könnte, um Einbrecher in die Flucht zu schlagen.

Mit diesen positiven Erfahrungen stand noch ein gewagter Großeinkauf an. Für ein Sommerfest sollten die verschiedensten Fleischsorten gekauft werden und nachdem uns das Grillfieber

komplett erfasst hatte, wollten wir alle auch privat einen etwas größeren Fleischvorrat anlegen. Insgesamt kamen so kamen fast 35 kg Fleisch jeglicher Art zusammen, was dann über 100 Vakuumiereinsätze für unseren kleinen Lava v.100 Premium bedeutete. Jeder durfte ran und das Gerät wurde ohne Unterbrechung genutzt und - wenn ich an den ein oder anderen Bedienversuch unserer Kinder denke – nahezu malträtiert.

Alles kein Problem. Der Lava v.100 ist nicht kleinzukriegen. Durch einen speziellen „Flüssigkeitsabscheider“ und weiteren Flüssigkeitsschutz hatte er auch keine Probleme mit den Beuteln, in denen zum Fleisch noch Marinade beigelegt war. Eine großartige Einsatzmöglichkeit eines Vakuumierers. Im Vakkum kann die Marinade deutlich schneller in das Fleisch einziehen, so dass es bereits nach 15-20 Minuten ein tolles Aroma bekommt und nicht über Nacht eingelegt werden muss. Laut Herstellerangaben sind auch 1.000 Vakuumier- und Schweißvorgänge pro Tag kein Problem.

Empfehlenswert ist auch das umfangreiche Zubehörsset von Lava, so beispielsweise die Vakkumdosen in denen ebenfalls hervorragend mariniert werden kann oder auch die Vakuumglocke, mit der es spielerisch gelingt, in bereits geöffneten Marmeladen- oder Gurkengläser wieder ein Vakuum zu erzeugen.

Was uns sonst noch aufgefallen ist ...

- Sehr hochwertige Verarbeitung und Materialqualität
- Leicht zu reinigen und mit einem integrierten Schutz vor dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Beutel sind für Gefrierfach, Mikrowelle und Kochtopf geeignet – Vakuumgaren - Sous vide!
- Umfangreiches Zubehör erhältlich

Fazit: Von diesem Gerät waren alle begeistert und es bekommt eine ganz klare Kaufempfehlung! Und niemand hätte vorher gedacht, wie praktisch und vielfältig einsetzbar ein Vakuumiergerät ist. Nun vergeht kaum ein Tag. An dem wir den kleinen Lava V.100 Premium nicht für irgendwelche Aufgabe einsetzen... Und ja, Mobiltelefone kann man damit auch vor Sand und Wasser schützen.

Bewertung: 😊😊😊😊😊 von 5

Funktionen

Herstellerangaben unter

<http://www.la-va.com/vakuumiergeraet-v100-premium.htm>

- Halbautomatik - Einleitung des Schweißvorgangs durch kurzes Drücken des Schweißknopfes
- Professionelles Vakuumieren und Verschweißen von Lebensmitteln, Industrieteilen und sonstigen Gegenständen
- Beutel oder Rollen verschweißen und vakuumieren, umschaltbar zu jeder Zeit auch auf den Behälter-Modus
- Individuell einstellbare Schweißzeit - damit können Folien bis 200µ (Industriestärke) mit einer Breite von bis zu 340 mm verschweißt werden
- Herstellung von Folienbeuteln von individueller Länge (Endlosrollen finden Sie in 4 Breiten im Lava Zubehörbereich)
- Sanftes Vakuum: Exakte Druckregulierung möglich, (gegen nur 12,90 Euro Mehrpreis) zum Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln
- Keine Druckregulierung über Stopp- Puls-Funktion oder "manuelles Verschweißen" wie teilweise bei anderen Geräten der Fall
- Vakuumieren von allen Vakuumbehältern, Töpfen, Einmachgläsern und Twist-Off Gläsern durch Absaugvorrichtung und Behälter
- Verschweißen von Folienbeuteln bis zu 200µ, damit ideal auch als reines Folienschweißgerät einsetzbar
- Vakuumieren & Einschweißen von Flüssigkeiten (mit der Lava L+ Druckregulierung oder vorgefroren)
- Vakuumieren von glatten, Standard-Siegelrand-Vakuumfolien ab 120µ Stärke möglich



la.va
VAKUUMVERPACKUNG

V.100[®] Premium
Halbautomat / 2-fach Schweißnaht

Anzahl Pumpen	1
Pumpenleistung ca.	35 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,90 bar
Druckanzeige	durch zweifarbige Balken
Vakuumvorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge	340 mm
LCS [®] (Lava Close System)	•
LTP [®] (Lava Turbo Pumpe)	•
Einfach-Schweißnaht	—
Doppel-Schweißnaht	•
Dreifach-Schweißnaht	—
Manueller Vakuumier- & Schweißvorgang	•
Autom. Vakuumier- & Schweißvorgang	—
Flüssigkeitsabscheider	•
Gehäuse hochwertiger ABS-Kunststoff	•
Gerätefarbe	Weiß/blau
Aluminium-Gehäuse Silbermetallic	—
Netzspannung	230 V
Leistungsaufnahme Pmax	500 W
Abmessungen (BxTxH)	410 x 230 x 98 mm
Gewicht	4,40 kg