

So macht Vakuumieren Freude – V.350[®] Premium

Lava, der bekannte Vakuummaschinen-Hersteller aus Baden-Württemberg, stellt das neue Vakuumiergerät V.350[®] Premium im Edelstahlgehäuse vor, welches neue Masstäbe im Kompaktbereich der Vakuumverpackung setzt. Mit 360 mm Schweissbandlänge ist das Profigerät besonders handlich und sorgt dank 3-facher Verschweissung für stets perfekte Schweissnähte, selbst bei etwas erhöhtem Flüssigkeitsanteil. Die Gerätegrösse eignet, sich um alle Teile eines Reh-, Dam-, Schwarz- und Rotwildes zu vakuumieren.



Von ?? Autor

Der erste Eindruck: Auf Schnickschnack wird gänzlich verzichtet, überzeugend wirkt der hochwertige Edelstahl mit Aluminium, klare Linien, stabile Druckschalter, Manometer-Druckanzeige und ein einfach zu reinigender Ansaugbereich. Wenn jetzt auch noch Leistung und Arbeitsweise überzeugt, ist dieses Profigerät eine wirkliche Kaufempfehlung.

Ideal für Jäger

Gerade im Jagdbereich überzeugt das V.350[®] Premium durch einen überdimensioniert grossen Schweisstrafo, damit ist die Überhitzung ausgeschlossen und selbst Vielanwender können am

Stück ohne Pause vakuumieren. Das robuste Edelstahlgehäuse sorgt mit rund 11 kg gegenüber den kleineren Lava-Modellen zwar für etwas mehr Gewicht, das Gerät erlangt dadurch aber auch eine maximale Griffbarkeit und eine noch einfachere Bedienung beim täglichen Arbeiten. Selbst Neueinsteiger kommen mit dem kompakten Lava (B 47 x T 28 x H 11 cm) sofort zurecht: Gerät an einer normalen Steckdose (230 V) anschliessen, Beutel befüllen, Beutelöffnung in das Gerät einlegen, Geräteklappe schliessen und das V.350[®] Premium einschalten. Das serienmässige durch Magnete unterstützte LCS-System (Lava-Close-System) sorgt dafür, dass das Gerät gänzlich ohne das oft aufwändige Andrücken der Geräteklappe sofort startet. Die kugelgelagerte Hochleistungs-Kolbenpumpe (ohne Öl und damit wartungsfrei) entzieht mit

starken 35 Liter Pumpenleistung/min. innerhalb weniger Sekunden einem mit einer Schwarzwildkeule gefüllten Vakuumbeutel die Luft. Sobald der maximale Unterdruck von -0,94 bar (einfache Haushaltsgeräte schaffen nicht einmal -0,8 bar) erreicht wird, leitet die Steuerung automatisch den Schweissvorgang ein. Selbstverständlich lässt sich die Vakuumstärke regulieren, um auch empfindliche Produkte sanft vakuumieren zu können. Beim Schweissen erkennt man sofort den hohen Qualitätsanspruch der Entwickler dieses Modells, denn die Versiegelung erfolgt 3-fach, was für eine erheblich höhere Verschluss-Sicherheit sorgt, denn Luftzieher oder gar Gefrierbrand ist gänzlich unerwünscht. Die perfekt vakuumierte Keule kann nun im Kühlschrank (bei 0 bis +5°C) noch für bis zu vier bis sechs Wochen reifen (Nassreifung), was die Fleischqualität noch einmal verbessert. Wer das vakuumierte Wildbret direkt Einfrieren möch-



te, kann dies selbstverständlich auch tun und das für bis zu 3 Jahre, bei voller Erhaltung der Qualität und des Geschmacks sowie frei von Gefrierbrand.

Das wartungsfreie Gerät kann nahezu jede Produktgrösse einschweissen und überzeugt durch Höchstleistung zum bezahlbaren Preis. So macht die Vermarktung von Wildbret wieder Spass und man ist dank gefüllter TK-Truhe auch zu den Hauptabnahmezeiten in ausreichender Menge lieferfähig.

Auch im täglichen Haushalt einsetzbar

Neben Vakuumbeutel und Endlosrollen vakuumiert das Gerät (wie alle anderen Lava Vakuumierer) auch Behälter, Dosen, Schüsseln und Töpfe, was auch für die Verwendung im Haushalt spricht. So kann im Vakuumbehälter innerhalb von Sekunden Fleisch oder ein Braten mariniert werden, was ohne Vakuum oft Tage in Anspruch nimmt. Beeren

verderben ohne Vakuum in weniger als 3 Tagen, selbst im Kühlschrank, wer jedoch Erdbeeren, Himbeeren usw. im Behälter vakuumiert, kann diese bis zu 10 Tage frischhalten. Auch Twist-Off-Gläser, Einmachgläser und Weck-Gläser können mit dem V.350[®] Premium und dem passenden Zubehör unter Vakuum verschlossen werden, damit eröffnet die Vakuumverpackung einem modernen Haushalt ganz neue Möglichkeiten der Lebensmittelkonservierung.

Das V.350[®] Premium (Verkaufspreis CHF 870.– inklusive MwSt.) kann entweder im ausgesuchten Fachhandel bezogen werden oder direkt bei Lava bestellt werden. Derzeit sogar mit einem attraktiven Gratis-Set an Vakuumbeutel oder Folienrollen im Wert von rund CHF 75.–.

Landig + Lava GmbH & Co. KG
Valentinstrasse 35-1, D-88348 Bad Saulgau
www.la-va.com



Das V.350[®] Premium ist besonders auch für Vielanwender im Privatbereich entwickelt.

MISTRAL

ROTHIRSCH - RUSA - MARAL
Rothirsche zur Brunft im März 2014
Argentinien - 7 Tage inkl.
Rothirsch bis 10 kg Ggw. € 5.500,-
Neuseeland - 7 Tage inkl.
Hirsch mit Goldmedaille \$ 5.450,-
Rusa - Mauritius / Urlaub & Jagd
8 Tage für Jäger & Begleitperson inkl.
1 Rusa mit Goldmed. - ab € 3.990,-
Maral - TOPANGEBOT
8 Tage inkl. Maral
egal wie stark € 4.650,-

MUNTJAK - WASSERREH
England - 1. Nov. - 31. März
4 Tage inkl. 1 Muntjak
oder 1 Wasserreh - ab ... Pfd 685,-

DAMHIRSCH - MUFFELWIDDER
Damhirsch - Ungarn - 5 Tage
inkl. Damhirsch mit 3 kg € 1.755,-
Muffelwidder - Ungarn - 5 Tage
inkl. Widder mit 80 cm € 2.955,-

URIGE KEILER
Türkei - 5 Tage inkl. dem
stärksten Keiler - ab € 1.590,-
Rumänien - Karpatenkeiler
6 Tage inkl. 21 cm Keiler € 2.580,-

TREIBJAGD - MONTERIA
Tschechien - 21 - 24 Sauen/Tag
Bei 13 Jägern - p. Jäger . € 635,-
Polen: 5 Reise- 3 Jagdtage
inkl. Sauen u. Kahlwild ... € 1.600,-
Spanien - 2 Tage Monteria
inkl. Jagdkosten, 4 Rothirsche,
8 Stk. Kahlwild und
Sauen o. Limit € 3.990,-

BRAUNBÄR - POLARBÄR
Sibirischer Braunbär
8 Tg. inkl. Braunbär..... € 5.350,-
Kamtschatka Braunbär
Begl. Reise: 5. - 18. Mai 2014
11 Tg. inkl. Braunbär € 7.000,-
Eisbär - Canada \$ 32.500,-

MOSCHUSOCHSE
Grönland - März 2014 - 6 Tage
inkl. Moschusochse..... € 4.090,-

WOLF - PUMA
Wolf - Rumänien
6 Tg. inkl. Wolf € 3.340,-
Puma - Canada \$ 7.600,-
- Argentinien \$ 7.900,-

STEINBÖCKE
Jagdkosten inkl. Trophäe
Kasachstan - 9 Tg.
inkl. Steinbock o. Limit ... € 3.995,-
Spanien - Steinbock
4 Tg. inkl. Steinbock ab
Mähnspringer - 5 Tg
inkl. Mähnspringer ab € 3.995,-
Türkei - Bezoar - 7 Tg. inkl.
Bezoar bis 100 cm € 6.990,-

WILDSCHAF
Jagdkosten inkl. Trophäengebühr
Marco Polo - Tadjikistan ... € 19.500,-
Schneeschat - Russland ... € 11.500,-
Blauschaf - Nepal \$ 16.500,-

ANTILOPEN - KEILER
Namibia - First Class - 8 Tage
inkl. Oryx, Gnu, Springbock
und Keiler - ab € 3.220,-
weibl. Begleitperson ... € 270,-
Südafrika - freie Wildbahn
5 Tage inkl. Nyala € 3.290,-

BIG GAME - AFRIKA
Kafferbüffel mit PF 1/1 inkl. Büffel
Zimbabwe - 12 Tage \$ 11.600,-
Mocambique - 12 Tage
begl. Reise: 3. - 16. Nov. \$ 13.800,-
Südafrika - 7 Tage ab ... \$ 12.500,-
Löwe - 7 Tg. inkl. Löwe - ab € 13.550,-
Trophäenelefant - 10 Tage
PF 1/1 inkl. Elefant - ab € 22.500,-

FLUGWILD
Wachtel & Tauben - Serbien
5 Tg. inkl. 60 Wachtel € 840,-
Tauben - Argentinien
4 Tg. inkl. Tauben - ab ... € 1.480,-
Fasan - Buschierjagd - Ungarn
5 Tg. inkl. 60 Fasane € 1.580,-

A-3730 EGGENBURG, WIENERSTR. 6
TEL. +43-2984-3026
FAX +43-2984-3026-11
E-Mail: mistral@mistral-jagd.at
Homepage: www.mistral-jagd.at