

# 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 Vakuumiereigenschaften. 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