



Leitfaden zur Vakuum-Lebensmittelkonservierung

Vakuumierer | vakuumierer-profi.de

Verfünffachen Sie die Haltbarkeit Ihrer frischen Lebensmittel

Sind Sie es leid, Lebensmittel wegzuerwerfen? Möchten Sie das ganze Jahr über die Aromen des Sommers genießen? Dieser Leitfaden zeigt Ihnen, wie Ihre Scelleuse PRO Maschine die Frische Ihrer Lieblingslebensmittel über Monate hinweg bewahren kann.



Fleisch

Fleisch	 (Kühlschrank: 3°C +/- 2°C)	 (Gefrierschrank: -18°C +/- 2°C)
Rind	6 bis 8 Tage	15 bis 20 Monate
Hähnchen	6 bis 8 Tage	15 bis 20 Monate
Schwein	7 bis 9 Tage	15 bis 20 Monate
Lamm	6 bis 8 Tage	15 bis 20 Monate
Kalb	6 bis 8 Tage	15 bis 20 Monate



Fisch

Fisch	 (Kühlschrank: 3°C +/- 2°C)	 (Gefrierschrank: -18°C +/- 2°C)
Lachs	8 bis 15 Tage	8 bis 12 Monate
Thunfisch	9 bis 13 Tage	8 bis 12 Monate
Wolfsbarsch	9 bis 13 Tage	8 bis 12 Monate
Forelle	8 bis 12 Tage	8 bis 12 Monate
Dorade	9 bis 14 Tage	8 bis 12 Monate

Gemüse

Gemüse	 (Kühlschrank: 3°C +/- 2°C)	 (Gefrierschrank: -18°C +/- 2°C)
Salate	8 bis 10 Tage	17 bis 23 Monate
Karotten	8 bis 10 Tage	17 bis 23 Monate
Brokkoli	10 bis 15 Tage	17 bis 23 Monate
Paprika	10 bis 15 Tage	17 bis 23 Monate
Zwiebeln	8 bis 10 Tage	17 bis 23 Monate
Spinat	10 bis 12 Tage	17 bis 23 Monate

Obst

Obst	 (Kühlschrank: 3°C +/- 2°C)	 (Gefrierschrank: -18°C +/- 2°C)
Äpfel	9 bis 15 Tage	10 bis 15 Monate
Bananen	9 bis 15 Tage	10 bis 15 Monate
Zitronen	9 bis 15 Tage	10 bis 15 Monate
Erdbeeren	9 bis 15 Tage	10 bis 15 Monate
Mangos	9 bis 15 Tage	10 bis 15 Monate
Pfirsiche	9 bis 15 Tage	10 bis 15 Monate

Gekochte Speisen

Gekochte Speisen	 (Kühlschrank: 3°C +/- 2°C)	 (Gefrierschrank: -18°C +/- 2°C)
Reis	6 bis 8 Tage	6 bis 8 Monate
Nudeln	7 bis 10 Tage	6 bis 8 Monate
Hülsenfrüchte	6 bis 7 Tage	6 bis 8 Monate
Suppen	3 bis 5 Tage	6 bis 8 Monate
Fertiggerichte	5 bis 10 Tage	6 bis 8 Monate

Die 3 Goldenen Regeln der Konservierung

- **Hygiene zuerst:** Vakuumversiegelung sterilisiert nicht. Verpacken Sie sehr frische Produkte mit sauberen Händen.
- **Die Kühlkette:** Ein vakuumversiegeltes Produkt muss immer kühl gelagert werden (außer bei trockenen Produkten).
- **Das richtige Gerät:** Für eine lange Konservierung muss die Schweißnaht perfekt sein. Verwenden Sie ein Gerät mit Doppelkolbenpumpe.

Welche Maschine wählen?

Die Externe Vakuumversiegelungsmaschine 290W:

- **Vielseitig:** Für Fleisch, Gemüse, Fisch und Trockenprodukte.
- **"Pulse"-Funktion:** Unverzichtbar, um Brot, Brioches und kleine Früchte nicht zu zerdrücken.
- **Doppelkolbenpumpe:** Für professionelle Zuverlässigkeit im Alltag.
- [Link zur Maschine](#) 

Vakuumierer Profi
vakuumierer-profi.de

