

# VAKUUMIERBEHÄLTER

*Vielseitiges Zubehör macht Lust auf Frische*



**ROMMELSBACHER**

Original Rommelsbacher MagicVac® Behälter für eine einwandfreie und schnelle Vakuumierung mit allen Rommelsbacher Vakuumiergeräten. Das Sortiment bietet eine Vielzahl von praktischen Mehrzweckbehältern für Speisekammer, Kühlschrank und Tiefkühler. Zur Vakuumierung wird der Behälter mit einem Schlauch ganz einfach über das patentierte Deckelventil mit dem Vakuumiergerät verbunden. Die Behälter können im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden. Das perfekte Zubehör für eine zeitgemäße Vorratshaltung.

Die runden, klaren „**Family**“ Behälter mit weißem Deckel sind optimal um darin trockene bzw. empfindliche Nahrungsmittel des täglichen Gebrauchs frisch zu halten (wie z. B. Mehl, Kaffee, Reis, Knabbergebäck aber auch Flüssiges, Früchte und Gemüse). Sie bringen Übersicht in Vorratsschrank, Speisekammer und Kühlschrank und können aber durchaus auch im Tiefkühler bis -18 °C gelagert werden.



Perfekt für lichtempfindliche Lebensmittel und für den Einsatz im Tiefkühler (bis - 18 °C) sind die getönten „**Executive**“ Behälter (rund und eckig). Ohne Deckel können sie auch zum Auftauen in die Mikrowelle gegeben werden (max. 100 °C). Und als Besonderheit ist der eckige Behälter speziell für das schnelle Marinieren von Fleisch oder Gemüse konzipiert.



Die rechteckigen Vakuumierbehälter „**Kolibri**“ mit weißem Deckel und Verschlussbügel verfügen über eine Vakuumanzeige und eine einstellbare Datumsmarkierung, die die Vorratshaltung noch komfortabler machen. Für die Lagerung im Tiefkühler bis - 18 °C geeignet. Die Behälter können, ohne Deckel, auch zum Auftauen im normalen Backofen oder in der Mikrowelle (max. 90 °C) verwendet werden. Und durch den Verschlussbügel sind sie auch praktisch für die Vorratshaltung ohne Vakuum.



Mit den **Universaldeckeln**, erhältlich in zwei Größen, können Lebensmittel in beliebigen Konservengläsern und ähnlich stabilen Gefäßen schonend und frisch unter Vakuum aufbewahrt werden.



Ob hochwertige Speiseöle, edle Weine oder Fruchtsäfte, mit dem **Flaschenverschluss** lassen sich bereits geöffnete Getränkeflaschen (ohne Kohlensäure) wieder dicht verschließen. Durch das Vakuum kann der Inhalt kaum oxydieren, Qualität und Geschmack werden bewahrt.



## Spezifikation

### Family Behälter

VCK 150      rund 1,5 l  
VCK 525      rund Set 0,75, 1,5 l und 3 l

### Kolibri Behälter

VCC 100      1 l  
VCC 150      1,5 l

### Executive Behälter

VCR 150      rund 1,5 l  
VCR 250      quadratisch 2,5 l  
VCR 600      rund Set 2 l und 4 l

### Universaldeckel und Flaschenverschluss

VDU 100      Universaldeckel klein 100 mm Ø  
VDU 125      Universaldeckel groß 125 mm Ø  
VFS 2      Flaschenverschlüsse 2er Set