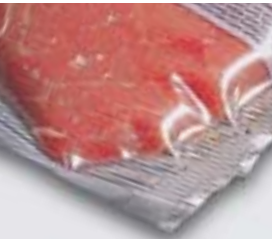


SOLIS – VAKUUMIEREN MIT DEM SPEZIALISTEN.

Tipps & Tricks
rund ums
Vakuumieren.



	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit vakuumiert
--	---------------------------------	---------------------------

GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (5 +/-2 °C)

Rindfleisch	3–4 Tage	8–9 Tage
Geflügel	2–3 Tage	6–9 Tage
Ganzer Fisch	1–3 Tage	4–5 Tage
Wild	2–3 Tage	5–7 Tage
Schweinegeschnetzeltes	4–6 Tage	20–25 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15–20 Tage	25–60 Tage
Gemüse	1–3 Tage	7–10 Tage
Früchte	5–7 Tage	14–20 Tage

GEKOCHTE UND GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (5 +/-2 °C)

Suppen, Purées, Teigwaren und Risotto	2–3 Tage	8–10 Tage
Gerolltes und gebratenes Fleisch	2–3 Tage	8–10 Tage
Nachspeisen mit Früchten oder Rahm	2–3 Tage	8–10 Tage

	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit vakuumiert
--	---------------------------------	---------------------------

TIEFGEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (-18 +/-2 °C)

Fleisch	4–6 Monate	15–20 Monate
Fisch	3–4 Monate	10–12 Monate
Gemüse	8–10 Monate	18–24 Monate

NAHRUNGSMITTEL BEI ZIMMERTEMPERATUR

Brot	1–2 Tage	6–8 Tage
Kekse	4–6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5–6 Monate	12 Monate
Reis	5–6 Monate	12 Monate
Mehl	4–5 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2–3 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1–2 Monate	12 Monate



IN BEUTELN:

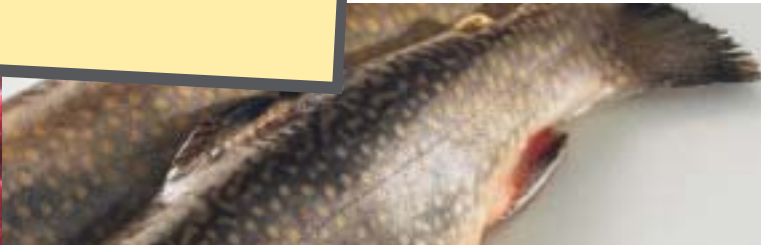
- Vorgekochte und in Portionen vakuumierte **Mahlzeiten**, eignen sich zum Aufbewahren im Kühlschrank. Erwärmen Sie den Inhalt gleich im Beutel, auch im kochenden Wasser. Eventuelle Reste bitte gleich wegwerfen.
- Neuvakuumieren von bereits vakuumierten Fleisch- und Käsespezialitäten lohnt sich, weil es den Geschmack bewahrt. Aber es verlängert nicht die maximale Lagerdauer, **siehe Verfalldatum** auf der Originalpackung.

Vorkochen und
vakuumieren für
Montag bis Freitag!
Salate bleiben knackig!

IN BEHÄLTERN:

- Salate, Gemüse, Kräuter können für die folgende Woche gewaschen und im Behälter vakuumiert werden. Sie werden **knackig und bissfest** bleiben. Nicht vergessen: Ein Stück Küchenpapier auf dem Boden saugt die überschüssige Flüssigkeit auf.
- Suppen und Saucen in grösseren Mengen kochen und dann aufbewahren. Lassen Sie heisse Flüssigkeiten aber **zuerst abkühlen**, denn beim Vakuumieren kann Flüssiges aufschäumen und über den Rand des Behälters treten.
- Marinieren Sie schnell und nachhaltig im Geschmack: Fleisch, Fisch oder Geflügel leicht einstechen und mit Marinade bestreichen oder einlegen. Den vakuumierten Behälter 20 Minuten im Kühlschrank stehen lassen. Die Wirkung ist **schnell und intensiv**.

Auch ideal für
Babynahrung!



IN BEUTELN:

- Lebensmittel, die bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, wie Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw. werden durch das Vakuumieren längere Zeit geschützt. Zum Beispiel, wenn Sie ein paar Wochen in die Ferien fahren. Die Vorräte **bleiben frisch** im Geschmack und werden weder von Wärme noch Schimmelpilzen oder Insekten verderben.

Vor den Ferien:
Vorräte
vakuumieren!

IN BEHÄLTERN:

- Für alle Dinge gedacht, die Sie häufig benötigen: Wie beispielsweise harte Teigwaren, Getreideprodukte, Mehl, Reis, Zucker, Kartoffelchips, Gebäck und auch Tierfutter. Es wird Frische, Geschmack und Beschaffenheit bis zum letzten Rest bewahren.
- Besonders geeignet für Vorräte in **Ferienhäusern** an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Frittieröl kann abgekühlt bestens vakuumiert, im Kühlschrank aufbewahrt und mindestens noch einmal verwendet werden.



IN BEUTELN:

- Gemüse wird vor dem Vakuumieren am besten gewaschen, zerkleinert und blanchiert (3 bis 4 Minuten). Nach dem Abkühlen können die **gebrauchsfertigen Portionen** vakuumiert und tiefgekühlt werden.
- Um Suppen, Ragouts und Eintopfgerichte zu vakuumieren, die einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben, frieren Sie diese vorher in einem Gefäss ein. Wenn die Gerichte gefroren sind, nehmen Sie sie aus dem Behälter und vakuumieren Sie sie im Beutel.
- Wenn Sie Lebensmittel nicht bereits vorher eingefroren haben, geben Sie bei der Länge des Beutels 5 cm dazu, um das **Ausdehnen** beim Tiefkühlen zu ermöglichen.
- Beim Auftauen im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur schneiden Sie den Beutel auf, um das Vakuum freizusetzen.
- Bei saftenden Fleisch- oder Fischstücken rollen Sie diese vor dem Vakuumieren und Tiefkühlen in **Haushaltspapier** ein. Das Papier hält die Feuchtigkeit zurück.
- Wenn Sie Fladen, Crêpes oder kleine Hamburger vakuumieren, legen Sie beim Aufeinanderstapeln **Fettpapier oder Klarsichtfolie** zwischen die Stücke. Später können Sie so die gewünschte Anzahl besser entnehmen.

IN BEHÄLTERN:

- Für das schnelle Mittagessen oder das unkomplizierte Abendmenu: In den Behältern zum Tiefkühlen lassen sich praktische Portionen aufbewahren, zum Beispiel, wenn Sie **auf Vorrat** und grössere Mengen kochen.
- Wählen Sie die passende **Behältergrösse** für Ihre gewünschten Portionen. Einmal aufgetaute Gerichte sollten nicht wieder eingefroren werden.

Mehr Platz
im Tiefkühler!





SOLIS CHAMPION

Geeignet für ein kleines Bistro sowie den Gross-Familien-Haushalt. Für einstellbares Absaugen und Versiegeln mit grosser Absaugleistung. Schneide zur Beutelabtrennung. Mit Schlauchanschluss für Behälter-Sortiment.

Masse: 50 x 10 x 16 cm
Gewicht: 3,450 kg
Art. Nr.: 922.00



SOLIS GENIUS

Planen und Konservieren wird kinderleicht. Für vollautomatisches Absaugen und Versiegeln von Folienbeuteln. Mit Schlauchanschluss für Behälter-Sortiment.

Masse: 39 x 14 x 10 cm
Gewicht: 3,150 kg
Art. Nr.: 922.02



SOLIS CLASSIC

Das platzsparende Modell bringt Sie auf frische Ideen. Für manuelles Absaugen und Versiegeln von Folienbeuteln. Mit Schlauchanschluss für Behälter-Sortiment.

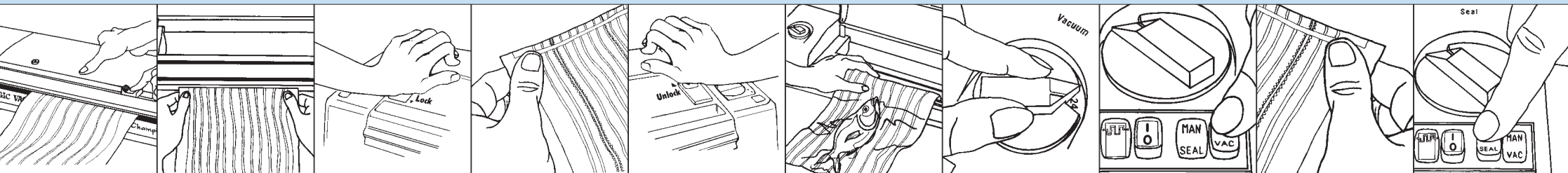
Masse: 38 x 14 x 9 cm
Gewicht: 2,700 kg
Art. Nr.: 922.03



SOLIS COMPACT

Die ganze Vorratskammer ist auf Nummer sicher. Dieses spezielle Gerät mit Schlauchanschluss nur für das Behälter-Sortiment, Verschlüsse und Leifheit-Gläser hält alles wochenlang frisch.

Masse: 18 x 20 x 11 cm
Gewicht: 1,300 kg
Art. Nr.: 922.04





PATENTIERT: VAKUUMIERBEUTEL UND FOLIEN

Die 4-schichtige Folie mit lebensmittelechter Innenbeschichtung ist extrem reissfest (100 Mikron). Eingeprägte Luftkanäle garantieren beste Absaugwirkung. Die Folie ist gegebenenfalls waschbar und wiederverwendbar.

Beutel: 50 Beutel 20 x 30 cm	Art. Nr. 922.61
Folien: 2 Rollen 15 x 600 cm	Art. Nr. 922.52
2 Rollen 20 x 600 cm	Art. Nr. 922.51
2 Rollen 30 x 600 cm	Art. Nr. 922.50



TAUGLICH BEI MINUSGRADEN: BEHÄLTER MIT DECKEL

Multi-funktionelle Behälter für Tiefkühler, Lagerung im Kühlschrank, im Keller und in der Vorratskammer. Extrem robust. Mikrowelle und Spülmaschine geeignet.

2er-Set-Behälter mit Deckel (2 und 4 Liter)	Art. Nr. 922.71
Behälter mit Deckel, 2,5 Liter, quadratisch	Art. Nr. 922.73
Behälter mit Deckel, 1,5 Liter, rund	Art. Nr. 922.70



KNACKIG BLEIBT LÄNGER KNACKIG: BEHÄLTER MIT DECKEL

Der ideale Behälter für die Vorratskammer und Kühlschrank. Transparent und mit weissem Deckel. Konserviert Lebensmittel perfekt.

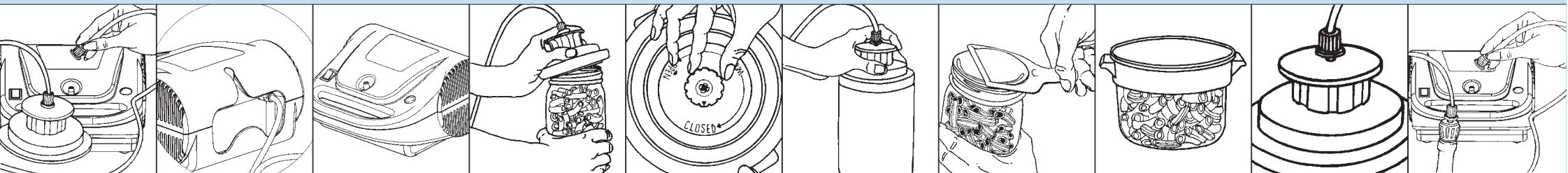
3er-Set-Behälter mit Deckel (3, 1.5 und 0.75 Liter)	Art. Nr. 922.72
--	-----------------



IDEAL: UNIVERSALDECKEL KLEIN UND GROSS, FLASCHENVERSCHLÜSSE UND LEIFHEIT-GLÄSER

Geöffnete Konfitüren-Gläser, Wein- und Ölf Flaschen sowie Behälter einfach wieder verschliessen, sooft es gewünscht wird.

Universaldeckel klein	Art. Nr. 922.80
Universaldeckel gross	Art. Nr. 922.81
2er-Set Flaschenverschlüsse	Art. Nr. 922.90
6er-Set Leifheit-Gläser, 0.5 Liter	Art. Nr. 922.92
6er-Set Leifheit-Gläser, 1 Liter	Art. Nr. 922.91
12er-Set Deckel für Leifheit-Gläser	Art. Nr. 922.93

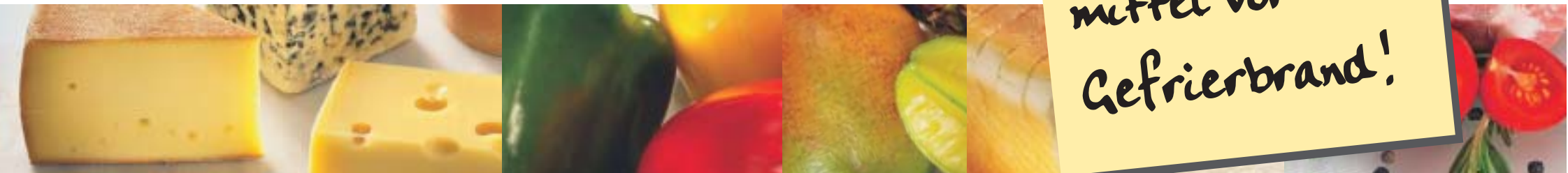


Oft ist es uns nicht bewusst, dass in der Küche auch ungesunde bis gefährliche Kombinationen von Zutaten und Zubereitungen ganz nahe beieinanderliegen. Beim Vakuumieren gibt es ein paar **goldene Regeln**, die Ihnen mit Sicherheit den Weg zum Erfolg zeigen.

- Konsumieren Sie in vakuumierten Beuteln erhitzte Lebensmittel sofort. Weil der Beutel solcher erwärmten Lebensmittel wie ein Treibhaus funktioniert, sollte man diesen nicht bei Zimmertemperatur liegen lassen. Das **Innenklima des Beutels** fördert die Vermehrung von Mikroorganismen.
- Deshalb gilt auch: keine Reste mehr einfrieren.
- Grösste Hygiene und **Sorgfalt** beim Vakuumieren und Neu-Vakuumieren sind oberstes Gebot.
- **Gefrierbrand** entsteht bei Kontakt der Lebensmittel mit der extrem trockenen Luft im Tiefkühler. Das Vakuumieren ist die beste Gegenmassnahme.
- Bei **Hefepilzen** verlangsamt Kühlung das Wachstum und Einfrieren stoppt es vollständig.
- **Schimmelpilze** können nur mit Sauerstoff gedeihen und werden durch das Vakuumieren praktisch eliminiert.

- **Bakterien** können sich je nach Beschaffenheit mit oder ohne Luftzufuhr entwickeln. Anfällig sind Lebensmittel mit geringem Säureanteil. Das Wachstum von Mikroorganismen wird bei Temperaturen von unter 4°C deutlich reduziert. Deshalb gehören vakuumierte Lebensmittel zur kurzfristigen Lagerung in den Kühlschrank und zur langfristigen Lagerung in den Tiefkühler. Nach dem Auftauen oder Erhitzen sollten Sie rasch konsumiert werden.
- Einige **Enzyme** verursachen bei Lebensmitteln Veränderungen von Farbe und Beschaffenheit, Geschmack und deren Reifung. Dazu brauchen sie wiederum Luft.
- Um aktive Enzyme zu stoppen, **blanchieren** Sie das Gemüse vor dem Vakuumieren oder erhitzen Sie es kurz in der Mikrowelle. Früchte müssen wegen ihrer Säure nicht blanchiert werden.

Vakuumieren
schützt Lebens-
mittel vor
Gefrierbrand!



AUFTAUEN

- Tauen Sie Lebensmittel nicht in heissem Wasser oder mit anderen **Hitzequellen** auf, es sei denn, es handelt sich um Flüssigkeiten (Suppen, Säfte usw.).

DRUCK

- Weiche und **druckempfindliche** Produkte (Fisch, Waldbeeren usw.) sollten Sie behutsam vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und in den Tiefkühler legen.
- Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumieren zerbröseln oder empfindliche Sorten wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie **Behälter** zum Aufbewahren.

FLÄCHE

- Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmässig im Kühlschrank oder Tiefkühler um ein **rasches Gefrieren** zu ermöglichen.

FRÜCHTE

- Das Vakuumieren wird die **Aufbewahrungsdauer** von Früchten und Gemüse-Sorten wie etwa Bananen, Äpfel, Kartoffeln etc. nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.

GEMÜSE

- Gemüsesorten wie z.B. Broccoli, Blumenkohl, Spargel, grüne Bohnen, Zuckerschoten und andere Kohlsorten sondern **Gase** ab, wenn sie frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für das Vakuumieren sollten Sie diese Lebensmittel zuvor blanchieren und dann im Tiefkühler lagern.

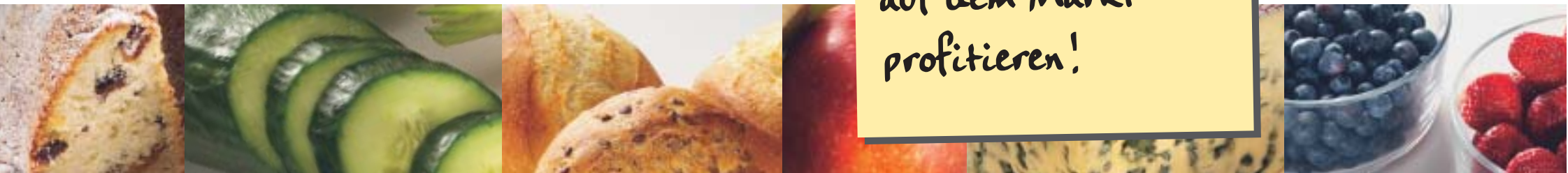
NÄSSE

- Beim Vakuumieren flüssigkeits- oder stark feuchtigkeitshaltiger Lebensmittel im Beutel, lassen Sie diese über die **Tischkante** hängen, damit sich die Flüssigkeit unten im Beutel sammelt und nicht den Schweißbereich befeuchtet. Auch ein Stück Haushaltspapier, das oben im Beutel auf das Lebensmittel eingelegt wird, dient als **Feuchtigkeitsbremse**.

QUALITÄT

- Verwenden Sie nur die frischesten Zutaten zum Vakuumieren und Tiefkühlen: Pflückfrische Früchte, Gemüse vom Markt und Fleisch oder Fisch von 1A-Qualität.

Von Sonderangeboten
auf dem Markt
profitieren!



SORGFALT

- Bei **druck- und lichtempfindlichen Sorten** wie z.B. Walderdbeeren ist es besser in kleinen Mengen vorher einzufrieren und dann das Gefrorene zu vakuumieren.

VORRAT

- Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Kontakt mit Sauerstoff und Wärme schnell ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem **kühlen und dunklen Ort**.

VORSICHT

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, **polstern** Sie solche Ecken mit einem Stück Haushaltspapier ab, um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.

Vakuumieren
= Geld sparen!

WIEDERVERWERTEN

- Reste in Dosen oder von vakuumiert gekauften Lebensmitteln können wieder vakuumiert werden. Beachten Sie die Hinweise zum **Neu-Vakuumieren** und zum Tiefkühlen wie beschrieben auf Seite 6.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb dem auf der Produkt-Originalverpackung aufgeführten **Verfallsdatum** konsumiert werden.
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie der **Raumtemperatur** für mehr als ein paar Stunden ausgesetzt wurden. Dies ist besonders dann zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer angedickten Sauce angerichtet wurden.

ZEIT

- Wenn Sie verderbliche Lebensmittel verpackt haben, legen Sie sie sofort in den Tiefkühler oder Kühlschrank und halten Sie die Tiefkühler- und Kühlschrank-Temperatur **konstant**. Lassen Sie sie nicht erst lange bei Raumtemperatur liegen.



Mehr als man denkt, lässt sich durch das Vakuumieren schützen. Wir haben eine kleine Liste zur **Inspiration** zusammengestellt ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Vielleicht kommen Sie dadurch auch auf **neue Ideen**. Dann empfehlen wir Ihnen unseren Wettbewerb ab Seite 23.

- **Camping**-Vorräte wie Streichhölzer.
- Erste-Hilfe-Taschen und andere **Medikamente**.
- Kleidung, die auch bei schlechter Witterung sauber und trocken bleiben soll, **Wandersocken**, Unterwäsche.
- **Pfeifentabak** bleibt länger frisch.
- Silberbesteck wird vor dem Anlaufen und **Beschlagen** geschützt.
- Sammlergegenstände wie **Briefmarken** werden im Vakuum bestens konserviert.
- Toilettenartikel für das wasserdichte **Necessaire**.
- Der Beutel als **Geschenk-Couvert**: Kleine Dinge vakuumieren statt in Papier verpacken hat einen besonderen Reiz. Lässt sich mit einer Etikette auch bequem verschicken.
- **Dokumente** und alte Fotos.

WETTBEWERB

Vakuumieren macht Spass und kann auch immer wieder auf ganz neue Ideen bringen. Und genau diese Ideen interessieren uns hier besonders. Nehmen Sie sich doch fünf Minuten Zeit und **schreiben Sie uns** ein paar Ihrer **erfolgreichen Kniffe** beim Vakuumieren auf. Mit Sicherheit werden Sie sich namentlich erwähnt auf unserer Website **www.solis.ch bzw. www.solis.de** wiederfinden. Und mit etwas Glück gewinnen Sie eine tolle Überraschung.

Mailen oder
senden Sie uns
Ihre Tipps:
Wir freuen uns.





SOLIS AG

Europastrasse 11, CH-8152 Glattbrugg-Zürich

Telefon 01 874 64 54, Fax 01 810 30 70

E-Mail: info@solis.ch, Internet: www.solis.ch

SOLIS Deutschland GmbH

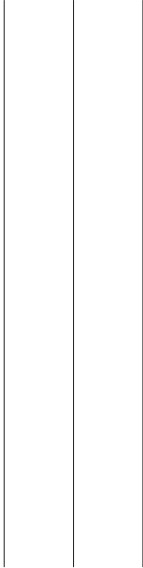
Marienstrasse 10, D-78054 Villingen-Schwenningen

Telefon 07720 999 70, Fax 07720 999 727

E-Mail: info@solis.de, Internet: www.solis.de



frankieren bitte!



MEINE PERSÖNLICHEN TIPPS FÜR SOLIS.

Name _____
Vorname _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
E-Mail _____

Gerne profitiere ich vom kostenlosen E-Mail-Newsletter und bin so aktuell über die Solis Neuigkeiten informiert.

Bitte an folgende Adresse einsenden:

Schweiz
SOLIS AG
Marketing, Europastrasse 11, CH-8152 Glattbrugg-Zürich
Telefon 01 874 64 54, Fax 01 810 30 70
E-Mail: marketing@solis.ch, Internet: www.solis.ch

Deutschland
SOLIS Deutschland GmbH
Marketing, Marienstrasse 10, D-78054 Villingen-Schwenningen
Telefon 07720 999 70, Fax 07720 999 727
E-Mail: info@solis.de, Internet: www.solis.de