



Tipps zum richtigen Verpacken:

- Für die richtige Aufbewahrung von Nahrungsmitteln unter Vakuum wird empfohlen, stets qualitativ hochwertige Produkte zu verwenden und besonders auf die Hygiene zu achten.
- Wenn die Produkte Flüssigkeiten enthalten, wird empfohlen, diese vor dem Vakuumverpacken zuerst einige Stunden im Kühlschrank aufzubewahren (oder in einem Kühlgerät auf unter +10°C abzukühlen).
- Es ist möglich, benutzte Beutel wiederzuverwenden. Um jedoch die perfekte Hygiene der Lebensmittel zu garantieren, wird davon abgeraten, die einmal benutzten Beutel wiederzuverwenden.
- Auf dem Beutel stets die Bezeichnung des Kühlguts und das Verpackungsdatum angeben! Dies kann mit einem wasserfesten Filzschreiber oder mit den von uns angebotenen Etiketten erfolgen.