

**Vakuumpakking** tar vare på maten opptil 5 ganger lenger. Så ved å vakuumpakke kan du unngå å kaste mat. Nærmest alt kan vakuumpakkes; ferskvarer, tørrvarer, klær, verktøy mm

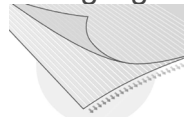
**MAGICVAC**  
THE ORIGINAL VACUUM SEALING SYSTEM



Se en demo av vakuumpakking [her](#)

Se [Vakuumposer fra Magic Vac](#)

- **100% Produsert I Italia.**
- **Tykkelse 240 µm**
- Vakuumposer ferdigkuttet i forskjellige størrelser og ruller som kan kuttes i ønsket lengder for perfekt vakuumering og forsegling.
- Patentert struktur med langsgående riller og tykkelse 240 µm. Denne tykkelsen gir en perfekt lagring og forsegling.



- 90-100 µm er den vanlige tykkelse på vakuumposer som ellers selges.
- Flerlagsstruktur for mer motstand mot punktering. Ideell for vakuumlagring av mat med spisse kanter som koteletter, fisk med bein, pistasnøtter og verktøy mm.
- Eksternt lag i nylon som representerer en barriere mot fuktighet, ikke tillater oppblomstring av muggsopp
- **BPA Fri Trygt og testet**
- **Gjenbrukbar og vaskbar**
- Finnes i forskjellige størrelser for å dekke dine behov og spare plass

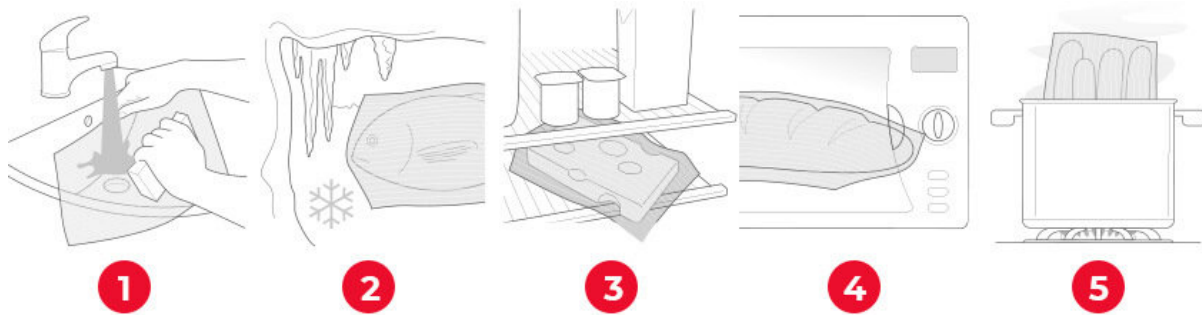


 **BPA FREE**

Slutt å kaste mat. Ta vare på maten og forleng holdbarheten på mat, frukt og grønt med vakuumpakking, Bruk godkjente vakuumposer og vakuumbokser. Vi har vakuumposer med og uten label for beskrivelse og datomerking

## Patenterte flerlags vakuumposer og ruller

### Funksjoner og fordeler:




1 – Vaskbar


2 – Frys


3 – Kjøleskap / Kjølerom

4 – Tining i Microovn

5 – Koking på 100 grader max 1 time

6 -  Maximal fjerning av luft

7 -  Høy motstand mot punktering

8 -  Total beskyttelse mot lukt

9 -  Total beskyttelse mot fuktighet

### Bisphenol-A FREE; Sikker og testet

Alle MAGIC VAC® produkter og tilbehør har vært testet og er godkjent for kontakt med mat

[Vakuumposer fra Magic Vac](#)



10 -

Godkjent for SousVide, steam og dampovn

Temperatur 90 grader max 8 timer.

Temperatur 70 grader max 72 timer

## **SOUS VIDE**

Sous Vide? Hva betyr det?

Begrepet "Sous Vide" betyr bokstavelig talt "under vakuum" eller "i vakuum". Det er en koketeknikk hvor vakuumpakket mat tilberedes på en nøyaktig innstilt temperatur i en nøyaktig bestemt tidsperiode. Temperaturene er godt under kokende, så matlaging kan ta flere timer. Langsom tilberedning gir mykhet og smak du ikke får med tradisjonell matlaging.

Hvordan fungerer Sous-viden?

Sous Vide / slow cook sirkulatoren varmer opp vannet til den temperaturen du har programmert den til. Det varme vannet i gryten vil sirkulere og holde temperaturen stabil. Den opprettholder vannets temperatur i en nøyaktig innstilt grad i flere timer; på denne måten koker maten jevnt i kantene og i midten. Du trenger ikke lenger å bekymre deg for at matlagingen din blir ujevn eller overkakt. Ovner og kokeplater svinger i temperatur (opptil 20 ° C) mye mer, og det er grunnen til at tradisjonell matlaging ikke kan garantere jevnt resultat hver gang, selv med det samme tilbehør, teknikker og temperaturer. Visste du at det ikke er mer enn 7 ° C forskjell mellom medium og gjennomstekt biff?

Hvorfor lage mat med vakuumpakking og Sous-Vide?

Tradisjonell matlaging krever at du er til stede hele tiden for å overvåke temperaturen og tilstanden til maten. Sous Vide-matlaging er mye mer behagelig. Du stiller inn tid og temperatur på tilberedningen på forhånd tilpasset den typen matlaging, og lar deretter Sous-Vide`n som holder en nøyaktig temperatur på vannet gjøre jobben.

Sousvide er også perfekt til å lage halvferdig mat både til tur men også til selskaper. Om du putter kjøttstykker / lår i sousvide`en gjerne med krydder og urter er det raskt og enkelt å steke / grille den ferdig når gjestene har kommet. Lapskaus er også flott å lage i sousviden. Halvkoke grønnsaker som du så kan legge sammen med fisk blir helt super på 55 grader i 25-30 minutter. Alle smaker / vitaminer og stoffer holder seg i retten. Ikke noe blir borte under prosessen. Sunt og godt.

HUSK å bruke godkjente vakuumposer for Sous Vide

[Magic Vac Vakuumposer Godkjent til Sous Vide](#)