



VACUMEREN

Meestal gebruik je vacumeren om vele levensmiddelen langer goed en fris te houden.

Er zijn natuurlijk ook nog genoeg andere dingen die handig zijn om te vacumeren.

WAAR KAN JE VACUÛMPLASTIC ALLEMAAL VOOR GEBRUIKEN?

Levensmiddelen:

Bewaren/conserven

- Maaltijden of vlees, vis, gevogelte, schaaldieren en groenten koelen
(producten zijn hierdoor 3 tot 5x langer houdbaar)
- Maaltijden invriezen in porties
- Rijpingsproces uitstellen bij avocado's
- Stinkende kazen (geurloos verpakken)
- Langer vers houden van gedroogde vruchten, zoals bonen, koffiebonen, noten en granen

Bereiden/koken:

- Maaltijden voorbereiden:
marineren voedsel/rijpen vlees
- Maaltijden opwarmen
- Maaltijden meenemen
- Sous vide bereiding

Andere toepassingen:

Waterproof verpakken/beschermen tegen vocht en schimmel of tegen uitdroging.

- Kampeerspullen zoals lucifers/EHBO spullen
- Elektronische apparaten zoals telefoon/oplader
- Kostbare spullen zoals zilveren/gouden sieraden, creditcards
- Schoonmaakproducten en verzorgingsmiddelen zoals shampoo, dagcreme, afwasmiddel en dergelijke
- Belangrijke spullen zoals foto's, documenten, medicijnen, postzegelverzamelingen en boeken.

ALGEMENE TIPS BIJ VACUMEREN



1. Doe de zak niet te vol. Laat genoeg ruimte vrij, zodat het uiteinde van de zak makkelijk geseald kan worden, zonder dat er plooiën of golven ontstaan.
2. Zorg dat de opening van de zak schoon en droog is, voordat je het gaat sealen. Zorg dat er geen resten van levensmiddelen op de rand zitten omdat de naad dan niet goed gedicht kan worden.
3. Leg de zak recht in het vacuümmeerapparaat, zorg dat er geen vouwen of plooiën in de zak zitten. De gesealde naad moet volledig glad zijn, omdat hij anders niet goed afsluit.
4. Laat in geen geval te veel lucht in de zak zitten. Druk iets op de zak om zoveel mogelijk lucht te verwijderen, voordat je met het vacumeren begint.
5. Indien je een apparaat hebt dat niet continu gebruikt kan worden, moet je na iedere seal de voorgeschreven tijd wachten, voordat je de volgende zak kan vacumeren, zodat het apparaat kan afkoelen.
6. Als de benodigde vacuümdruk na een minuut om welke reden dan ook niet bereikt wordt, schakel het apparaat dan uit (vaak gebeurt dit automatisch). Controleer in dat geval of de zak goed gesloten is, of dat het te sealen gedeelte schoon is en recht in de machine ligt of wat verder nog de oorzaak zou kunnen zijn.
7. Tijdens het vacumeren, kunnen kleine hoeveelheden vloeistof, kruimels of etensresten in de vacuümmeermachine terecht komen, waardoor het apparaat minder goed werkt of zelfs beschadigd wordt. Hou de machine goed schoon. Om dit te voorkomen, kan je ook eerst de vloeistof invriezen. Doe de zak niet te vol als je gepureerde, fijngemalen of poedervormige levensmiddelen gaat vacumeren.

TIPS VOOR VACUMEREN VAN LEVENSMIDDELEN



1. Gebruik bij voorkeur altijd verse levensmiddelen van hoge kwaliteit.
2. Vacumeer geen levensmiddelen met scherpe randen, zoals gedroogde pasta, visgraten en schelpdieren. De scherpe randen kunnen het folie scheuren. Om zulke levensmiddelen te vacumeren, raden wij aan om, in de plaats van plastic zakken, voorraadbussen of bewaardozen te gebruiken. Als alternatief zou je de scherpe randen kunnen wikkelen met gevouwen keukenpapier of folie, zodat ze de zak niet meer kunnen beschadigen.
3. Om het beste vacumeer resultaat te bereiken, kan je fruit eerst invriezen en groenten blancheren. Verse groenten leven nog en kan je niet langdurig bewaren door vacumeren.
4. Delicate producten, zoals gebak of bessen kunnen het beste in de voorraad bussen of bewaardozen vacuüm verpakt worden. Als alternatief kan je ze ook eerst 24 uur invriezen voordat je ze in een zak vacuüm verpakt.
5. Ga je toch vloeistoffen vacumeren, zorg dan dat ze altijd gekoeld zijn. Hete vloeistoffen schuimen of er ontstaan bellen en vergroten zo het volume op het moment dat er gevacumeerd wordt. Zorg ervoor dat je zoveel mogelijk lucht verwijderd voor je de zak sealt.
6. Bewaar levensmiddelen altijd in het vriesvak of in de koelkast. De vacuümverpakking kan wel de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen maar verandert ze niet in conserveproducten (producten die bewaard kunnen worden bij kamertemperatuur).
7. Je kunt het vacuüm seal apparaat ook gebruiken om enkel te sealen. Vul bijvoorbeeld een zak voor 2/3 met water, seal de zak (niet vacumeren!) en leg de zak in de vriezer. Je kunt het ijs gebruiken om de drankjes te koelen, maar bijvoorbeeld ook om sportletsel te koelen.
8. Veel levensmiddelen worden al vacuüm geseald verkocht, zoals kaas of kant-en-klare levensmiddelen. Met een vacumeerapparaat kan je deze producten, nadat de verpakking eenmaal geopend is, nog een keer vacumeren (in de vacuumzakken met structuur) om zo de versheid en volle smaak te behouden. Hoewel de verpakking (kort) open is geweest, kunnen deze voedingsmiddelen kunnen meestal gewoon tot de datum van de oorspronkelijke verpakking gebruikt worden.

Mocht je nog andere toepassingen hebben voor vacumeren, laat het ons graag weten!