



Marmelot Vacuümzakken



- **Natuurlijk 100% BPA – Vrij!**
- **Grootste keuze in Benelux**
- **Kwaliteit uit Duitsland**

www.marmelot.com

Vacuümzakken met Structuur

Voor vacuum-sealers, waarbij de zak buiten de machine blijft, heeft u zakken met interne structuur nodig. Dat zijn de meeste sealers voor huishoudelijk gebruik.

Marmelot biedt u verschillende multilaags vacuümzakken aan.

Onze “gewone” structuurzakken met een dikte van 90 micrometer zijn geschikt voor alle merken vacuümapparaten waarbij de sealer met een klep over het uiteinde van de zak sluit en de zak zelf aan de buitenkant blijft: Solis, Lava Foodsaver, Vacsy, Krups, Rommelsbacher, Caso, Gastroback, Genius, Orved, Seal a Meal, ...

Ook hiervan zijn er twee soorten:

-Basiszakken met grove structuur



Geschikt voor langdurig bewaren, koelen en invriezen van droge producten.

-Zakken met micro-structuur (meest verkocht!)



Deze zijn iets steviger en ook geschikt om sous-vide mee te koken (max 90C). Bovendien vertraagt de micro-structuur het opzuigen van vocht. Voor algemeen gebruik raden we deze zakken aan.

“Extra Sterke” en aluminium zakken met structuur

Voor extra gevoelige producten en producten met scherpe delen zijn er extra sterke zakken van 160 micrometer dik. Daarnaast zijn er supersterke zakken van aluminium. Aluminium is bijzonder lucht en aroma ondoorlatend. Daarnaast is aluminium ook geschikt voor lichtgevoelige producten zoals kruiden en beschermt het elektronische componenten tegen statische elektriciteit.

Beide typen zakken hebben een interne micro-structuur en zijn geschikt voor sealers die de sealtijd kunnen instellen: bv. champion, maxima, la.va, mark. Vrijwel altijd gaat het sealen met de andere sealers van bekende merken, zoals de solis en foodsaver sealers ook goed. Soms is de transformator te zwak en moet er twee keer geseald worden.

Kookzakken met Structuur

Als u voeding wil koken of stomen dan kiest u voor de kookzakken. Deze kunt u gebruiken tot 115 graden Celsius. De gewone en extra sterke zakken kunt u in de magnetron opwarmen, maar als u wil garen of stomen in de magnetron dan kiest u ook beter voor de kookzakken.

Gladde Vacuümzakken



Gladde vacuümzakken (90 micrometer) hebben geen structuur aan de binnenkant. Ze zijn goedkoper, maar kunnen enkel gebruikt worden met vacuümmachines met een grote kamer, waar de hele zak in past, bv Henkelman of met sealbalken zonder vacuüm. In huishoudelijke machines kunt u deze zakken wel sealen maar niet vacumeren.

Dry Age – Vleesrijpzakken

Vers vlees moet eigenlijk een tijd rijpen om zijn volledige smaak te krijgen. Helaas gebeurt dit steeds minder en wordt vers vlees te snel verkocht. In onze dry-age zakken kunt u vlees zelf in uw koelkast laten rijpen, zodat u van een authentieke smaak kunt genieten.

Toebehoren

Gebruik inlegfolie of strips om het opzuigen van vloeistof te voorkomen en om de zak tegen scherpe delen te beschermen. Onze speciale stickers zijn water- en vriesvast. Beide vindt u bij “toebehoren” op de marmelot.com website.

Type	Micro-Structuur	Structuur Grof	Extra Sterk	Kookzak	Glad	Aluminium	Vleesrijp
	Meest verkocht!						
Dikte (mu)	90	90	160	100	90	105	
Structuur	micro	grof	micro	grof	geen	micro	Micro-inlegstrip
Geschikt voor:	Voedselveilig - 100% BPA Vrij en zonder weekmakers						
Levensmiddelen	+	+	+	+	+	+	Vlees
Langdurig bewaren	+	+	+	+	+	+	-
Koelen	+	+	+	+	+	+	+
Invriezen	+	+	+	+	+	+	-
Sous-vide koken	+	-	+	+	+	+/-	-
Koken/stomen	-	-	-	+	-	-	-
Huishoud Sealer 	+	+	+/(1)	+	Alleen sealen	+/(1)	+
Vacuümkamer Sealer 	+	+	+	+	+	+	+
Maximale Temperatuur	90	60	90	115	90	75	50

(1) Sealer met instelbare sealtijd aanbevolen.