

12/2014

DEUTSCHE JÄGER ZEITUNG

www.djz.de

Kleine Kissen, warme Mauken



KLARTEXT

Nabu-Mann packt aus

JAGD UND ALKOHOL

Promillegrenze für Jäger?

GÜNSTIGE JAGDREISEN

Jäger, packt die Koffer!



PAUL
PAREY
ZEITSCHRIFTENVERLAG



Foto: Hersteller

Merkel K3 Extrem

Einläufige Extremistin

Kippplaubüchsen sind etwas für Schützen, die zum einen auf ihre eigenen Schießkünste vertrauen und zum anderen etwas für schlanke und führige Waffen übrighaben. Eine Patrone reicht, um sie glücklich zu machen.

Mit der Merkel K3 Extrem bringt der deutsche Traditionshersteller keine neue Waffe heraus. Jedoch trifft das Sondermodell mit spezieller Ausstattung sicher den Geschmack vieler Liebhaber. Leichter und führiger geht es kaum. Lediglich 92 Zentimeter ist die schlanke

Schönheit lang, und gerade einmal 2,4 Kilogramm wiegt sie.

In der Extrem-Variante wird gegenüber der normalen K3 ein kurzer Lauf verbaut: Er ist 10 Zentimeter kürzer (51 Zentimeter Länge, 17 Millimeter Durchmesser), was die Führigkeit im Gebirge, in der Kanzel und beim Transport weiter erhöht.

Das Kaliberangebot der K3 Extrem reicht von der 6,5x57 R über die .308 Win. bis hin zur 8x57 IRS. Ein schwarzer Systemkasten und der kannelierte Semiweight-Lauf geben der Einläufigen ein modernes Äußeres. Inkl. Handspannung ist sie für 2.999 Euro zu haben. Infos unter www.merkel-die-jagd.de. pd

Schlanke, führige Schönheit für 2.999 Euro: die Merkel K3 Extrem mit schwarzem Systemkasten

Lava V.300 Black

Sauber verpackt, sicher gereift

In wenigen Sekunden ist Wildbret, Fisch oder auch Gemüse gefrierbrandsicher verpackt. 2 Schweißnähte mit bis zu 340 Millimeter Länge und ein Unterdruck von -0,96 bar sorgen für luftfreie Lagerung.

So kann Wildbret nach dem Zerwirken im Kühlschrank mehrere Tage oder sogar Wochen



Ausgereiftes Profi-Gerät für den Privatanwender: das Lava V.300 Black sieht zudem noch sehr schick aus

reifen. Garantiert bekommen Sie so einen Gaumenschmaus, für den man kein Messer mehr zum Zerteilen braucht. Im Gegensatz zur Reifung in der Kühlkammer ist vakuumverpacktes Fleisch nicht den Keimen der Umgebung ausgesetzt.

Dank 600 Watt Leistungsaufnahme, überdimensional großem



Schweißtrafo, einer 2-fach kugelgelagerten Kolbenpumpe mit bis zu 35 Litern Saugleistung pro Minute, elektronischer Belüftung

der Vakuumkammer und automatischem Abkühlsystem des Schweißbandes ist das V.300 Black für den Dauereinsatz gut gerüstet – laut Hersteller sind 1.000 Schweißnähte am Stück kein Problem.

Außerdem kann man glatte Siegelrand-Vakuumbeutel ab 120 my Wandstärke verwenden. So lässt sich beim Beutelkauf Geld einsparen. Sogar ein herausnehmbarer Flüssigkeitsabscheider ist serienmäßig bei diesem Sondermodell eingearbeitet.

Das V.300 misst: 410 x 235 x 98 Millimeter (B x T x H). Das schicke Schweißgerät wiegt 4,90 Kilogramm. Der Preis für das V.300 Black liegt bei 459 Euro. Weiteres Zubehör sowie Informationen zum Gerät unter www.la-va.com oder unter Telefon 075 81/489 590. al

Fotos: Markus Lück