

01/26

RUTE & ROLLE

RUTE & ROLLE



A 8,00 € | Ch 10,50 sfr

DE 7,40 €

RAUBFISCH
SPECIAL

JIG & JERK

16 SEITEN



**RUTE & ROLLE
LESERTEST**
DAIWA-ROLLE
CROSSFIRE

QUAPPE

JETZT HABEN SIE HUNGER!

NICHT IMMER NUR WÜRMER
KÖDER FÜR DIE KÜSTE | 12

ANGELN MIT KÖDERFISCH
NOCH MEHR REIZEN! | 42

AUF BISSIGE BARRAKUDAS!
PFEILSCHNELLE RÄUBER | 82

LAVA VAKUUMGERÄT V.100 PREMIUM X

SUPER SAUGKRAFT UND SICHERE SCHWEISSNAHT



Unsere kleine Testgruppe war durchweg begeistert: In den vergangenen Monaten durfte sie das Vakuumiergerät V.100 Premium X von Lava im Praxisalltag auf Herz und Nieren prüfen. Werft mit uns einen Blick auf die Bewertungen und lest, welche Erfahrungen die Tester beim Einsatz in der Küche gemacht haben.

AUTOR **Timo Keibel** FOTOS **Tester**

Das Lava V.100 Premium X erhält die starke Gesamtnote von 1,2



Gemeinsam mit der Firma Lava riefen wir in der Mai-Ausgabe zum Lesertest eines Vakuumiergeräts auf: Mit dem Lava V.100 Premium X stand ein hochwertiges Gerät für insgesamt fünf Freiwillige bereit. Der Andrang war groß und in unserem Postfach sammelten sich zahlreiche Bewerbungen – das Thema Fischverwertung und Haltbarmachen von Fisch scheint Euch also zu interessieren. So viel sei an dieser Stelle bereits verraten: Das V.100 Premium X überzeugte auf ganzer Linie. Schauen wir uns die Noten einmal im Detail an. Den Einstieg machen wir mit einer sehr guten Bewertung und der Note 1,4. Diese vergeben unsere Tester für die Einstellmöglich-

lichkeiten am Gerät. Die übersichtlich angeordneten Bedienelemente lassen sich intuitiv nutzen. Dank Balkenanzeige lässt sich der Unterdruck stets kontrollieren. Auch die Bedienung und Handhabung des Vakuumiergeräts gehen mit der gleichen Note von 1,4 über die Ziellinie. Unsere Tester hatten im Betrieb und beim Vakuumierungsvorgang selbst keinerlei Beanstandungen. Der Schweißkopfbügel schließt dank Magneten sicher und auch die Aktivierung von Vakuumier- und Schweißvorgängen verlief zuverlässig. Dank der Schweißbandlänge von 34 Zentimetern lassen sich handelsübliche Vakuumbeutel verarbeiten. Die doppelte Schweißnaht dichtet sauber ab. Ein Tester merkte an, dass sich die Originalbeutel von Lava besser verarbeiten ließen. Zudem kam der Hinweis auf, dass die Beutelkante an der Schweißnahtposition stets gut trocken gehalten werden sollte. Für die

Schweißnähte halten wir somit die Bewertung 1,2 fest. Die gleiche Note steht auch für die Ausstattung und das Zubehör zu Buche. Dank des umfangreichen Beutel-Starter-Sets und einer Absaugvorrichtung für Behälter bleiben keine Wünsche offen. Die absolute Bestnote und eine glatte Eins (1,0) vergeben unsere Tester für die Verarbeitung des Geräts: Es wackelt und klappert nichts und setzt Maßstäbe, die ihresgleichen suchen. Unterm Strich steht für das Lava V.100 Premium X die sehr gute Note 1,2 in der Gesamtbewertung der Abschlusstabelle – eine Note, die für sich steht und mehr aussagt als viele Worte!

LAVA VAKUUMGERÄT V.100 PREMIUM X

- **Maße:** 41 x 23 x 9,8 Zentimeter
- **Gewicht:** 4,4 Kilo
- **Farbe:** Grau-Schwarz
- **Schweißnaht:** zweifach; 34 Zentimeter
- **Pumpleistung:** 35 Liter/Minute (lebenslange Pumpengarantie)
- **Max. Unterdruck:** -0,94 bar
- **Lieferumfang:** Beutel-Starter-Set, Absaugvorrichtung für Behälter
- **Preis:** 319 Euro
- **Internet:** <https://la-va.com>

DAS SAGEN DIE TESTER

Benjamin Renken aus Nordenham: „Ich habe das Vakuumgerät Lava V.100 Premium X im Mai bekommen, seitdem mehrfach im Einsatz gehabt und kann nur sagen: ein Top-Gerät! Der erste Eindruck beim Öffnen des Pakets: ein optisch zeitloses Design in angenehmer Größe. Die Verarbeitung ist meiner Meinung nach exzellent und mit einem Gerät aus dem niedrigen Preissegment nicht zu vergleichen. Das Gerät zieht – vorausgesetzt, man nutzt Originaltüten – ein sauberes Vakuum. Die doppelte Schweißnaht ist durchgängig und die Tüte ist dadurch bestens verschweißt. Ein super Gerät für Hobbyanwender in Profiqualität – für meinen Einsatzbereich bestens geeignet. Vermutlich wäre mir der Anschaffungspreis etwas zu hoch, doch Verarbeitung und Qualität rechtfertigen ihn meiner Meinung nach vollkommen. Ich bin überzeugt, dass man an dem Lava-Gerät bei sachgerechter Nutzung viele Jahre Freude haben wird. Nächstes Jahr kommt das Gerät mit nach Norwegen – ich bin gespannt, wie es dort mit der Dauerbelastung beim täglichen Einschweißen der Fänge zurechtkommt. Vielen Dank, dass ich das Gerät testen durfte!“

Christian Erdmann aus Dortmund: „Vielen Dank für das Testgerät. Das Lava V.100 Premium X funktioniert ausgezeichnet und ist sehr hochwertig verarbeitet. Der Vergleich mit einem günstigeren No-Name-Gerät offenbart gravierende Un-

terschiede in puncto Schweißnähte. Die doppelten Schweißnähte halten sehr gut und sorgen für eine optimale Dichtigkeit im Vergleich zur einfachen Naht des Vergleichsgeräts. Auch die Saugkraft ist deutlich stärker ausgeprägt – das vereinfacht das Abtrocknen der geschlachteten Fische. Ganz ohne Abtrocknen sollte jedoch auch beim Lava-Gerät nicht gearbeitet werden. Da sich die im Gerät sammelnde Feuchtigkeit nicht optimal entfernen lässt und ein einmaliges, kurzes Andrücken des Bügels für den Vakuumierungsvorgang notwendig ist, erreicht das Gerät in puncto Bedienung die Note ‚gut‘. Alle anderen Punkte bewerte ich mit ‚sehr gut‘, sodass sich insgesamt ebenfalls ein ‚sehr gut‘ als Gesamtnote ergibt.“

Timo Wefer aus Hannover: „Nach einem ausgiebigen Langzeittest mit Fisch, Fleisch und Gemüse kann ich nur sagen: Ich bin schwer begeistert. Das ist wirklich das beste Vakuumiergerät, das ich jemals benutzt habe! Die Doppelschweißnähte sind super – man muss nur darauf achten, dass sich nicht zu viel Feuchtigkeit im Bereich der geplanten Naht befindet, da es sonst Probleme beim Schweißen geben kann. Zum Thema Vakuum kann man nur das Sprichwort ‚wie ein Tennisball durch einen Gartenschlauch‘ anwenden – es funktioniert super! Wenn dieses Gerät irgendwann einmal den Geist aufgibt, werde ich mir definitiv wieder ein solches zulegen!“

NOTE	1	2	3	4	5	6	Ø
VERARBEITUNG (GERÄT)	5						1,0
BEDIENUNG HANDHABUNG	3	2					1,4
EINSTELLMÖGLICHKEITEN	3	2					1,4
SCHWEISSNÄHTE (QUALITÄT)	4	1					1,2
SAUGKRAFT VAKUUMQUALITÄT	5						1,0
AUSSTATTUNG ZUBEHÖR	4	1					1,2
GESAMT	4	1					1,2



Vakuumieren leicht gemacht:
Fisch optimal lagern & einfrieren



Tester Benjamin Renken
vakuumierte seine
geräucherten Fische mit
dem Lava-Gerät und freut
sich auf weitere Einsatz



Timo Wefer gibt einen
Daumen nach oben und
ist vom Gerät überzeugt