

Deutsche Sportfischer Zeitung

Angel Woche

23/2015

32. JAHRGANG

Deutschland 2,50 €
Österreich 2,80 € ● Schweiz sfr 4,30
Benelux 2,90 € ● Italien 3,30 €

23. Oktober 2015 C 1210 D

TEST



VAKUUMIER-GERÄT V.100 PREMIUM VON LAVA

Das Ergebnis: Seite 10

SMOKE SPEED FREAK



Vollgas-Rolle für das Angeln auf rasante Räuber

QUANTUM ROLLEN-TECHNOLOGIE

www.quantumfishing.com/exo
www.zebco-europe.com

WENN ZANDER ZICKEN

- Schönwetter-Taktik
- Klarwasser-Taktik



Schwanzbeißer
Der Stinger ist ein absolutes Muss, wenn es auf Zander schwierig ist

Lesen Sie weiter auf Seite 4, Angeln im Oktober



BARSCHE „UL“
Ganz fein und gar nicht klein, Seite 6, aktueller Foto-Report

10 JAHRE

„FIT FÜR DEN FORELLENSÉE“
Michael Kahlstadt feiert Jubiläum, Seite 15



FEEDER-HOPPING
Unterwegs mit dem Futterkorb. Wie die Methode fängt, Seite 18, Friedfischangeln

TEST Bei Vakuumiergeräten zahlt es sich aus, für Qualität etwas mehr Geld auszugeben. Das „V.100 Premium“ von Lava ist sein Geld wert und ideal für Angler!

FISCHE VAKUUMIEREN WIE DIE PROFIS



Fotos: Schlichting

SOLIDES GERÄT
Das „V.100 Premium“ von Lava mit speziellen Vakuumierbeuteln und frischen Barschfilets

Jetzt stellt sich natürlich die Frage, was „mehr Geld“ bedeutet. Das „V.100 Premium“ von Lava kostet 299 €. Zugegeben: Das ist nicht wenig, liegt aber für ein hochwertiges Gerät noch im unteren Preisbereich. Da gibt es noch deutlich teurere. Für uns Angler ist das „V.100 Premium“ genau richtig: Mit einem Unterdruck von bis zu 0,94 bar zieht die Pumpe die ganze Luft aus dem Beutel, so dass sich kein Gefrierbrand bilden kann und der Fisch lange frisch bleibt. Selbst 6 und sogar 12 Monate in der Truhe sind ohne Qualitätsverlust überhaupt kein Problem! Außerdem erzeugt der Vakuumierer eine doppelte und dadurch absolut dichte Schweißnaht. Es besteht somit keine Gefahr, dass später durch eine Undichtigkeit Luft gezogen wird und das Vakuum verloren geht. Voraussetzungen sind natürlich spe-



3 LUFT RAUS
Klappe runter und seitlich drücken. Automatisch beginnt der Vakuumiervorgang



5 LUFTDICHT
Der Beutel ist luftleer und sauber verschweißt. Am Rand des Beutels sind kleine Bläschen erkennbar. Das ist Feuchtigkeit, die die starke Pumpe noch aus dem Fisch gezogen hat!

zielle Gefrierbeutel, die das Vakuumieren durch mikrofeine Rillen erleichtern und eine entspre-

chende Materialstärke für die Schweißnaht haben. Wenn der Fisch zuvor gut abgetrocknet wird, las-



1 ABTROCKNEN
Ganz wichtig: Die Filets müssen möglichst trocken sein! Am besten geht das mit 2 Lagen Haushaltspapier



2 EINLEGEN
Klappe hoch. Der mit den abgetrockneten Filets gefüllte Kunststoffbeutel wird in die Absaugvorrichtung gelegt



4 VERSCHWEISSEN
Dann wird der Schweißvorgang per Knopfdruck gestartet



6 FERTIG ZUM EINFRIEREN
Die erstklassig vakuumierten Filets können jetzt eingefroren werden. Ratsam ist es, den Beutel noch mit Datum und Fischart zu beschriften

sen sich mit dem „V.100 Premium“ Vakuumierer wirklich professionelle Ergebnisse erzielen!

Überblick



PRODUKT:
„V.100 PREMIUM“
VON LAVA
TECHNISCHE DATEN:

Maximaler Unterdruck:
0,94 bar

Doppelte Schweißnaht
Schweißbandlänge: 34 cm

Leistung: 500 Watt

LCS (Lava Close System)

LTP (Lava Turbo Pumpsystem)

Lieferant: www.la-va.com

Preis: 299 €

TEST-NOTEN

Praxis

Klappe runter und vakuumieren, Knopf drücken und verschweißen. Die Handhabung des Gerätes ist ganz einfach

★★★★★

Material und Verarbeitung

Entscheidend ist die Pumpe. Und die hat richtig Power. Aber auch sonst ist das Gerät von bester Qualität. Eine Anschaffung fürs Leben!

★★★★★

Preis-Leistungs-Verhältnis

Für ein professionelles Vakuumiergerät ist es vergleichsweise günstig und die Investition zahlt sich auf lange Sicht aus!

★★★★★

SEHR GUT

ZEICHENERKLÄRUNG:

★★★★★ = sehr gut
★★★★ = gut
★★★ = mittelmäßig
★★ = noch brauchbar
★ = verbesserungsbedürftig

NÄCHSTE AUSGABE
Gummistiefel von
Le Chameau