Nr. 5 August/September 2010 Deutschland 8,50 € Österreich 9,30 € • Schweiz 14,50 sFr • Luxemburg 9,80 € • Dänemark 92 DKR



FIEGENFISCHEN

INTERNATIONALES MAGAZIN FÜR FLUGANGLER

Ameisen-ALARM!

Wer die nicht fischt, ist selber schuld!

Rapfen

Räuberjagd am Rhein

Meerforelle im Fluss

Die Kunst des Unmöglichen

Die Tage des

Goldenen Drachens

Sommer-Trend 2011

Flip-Flop-Forellen

Jetzt werde ich Fliegenfischer! Teil 3



DAS MULTI TALENT FÜR DEN PERFEKTEN FISCHGENUSS

Der neue Gourmet-Fischgriller MULTI 4

4 ganze Fische zubereiten ✓
Fischhaut bleibt unversehrt ✓
Saft bleibt bei der
Zubereitung im Fisch ✓
Für den Grill, Smoker, Ofen,
Kombidämpfer ✓



MADE IN GERMANY

Konrad Glas GmbH & Co. KG Seeweg 12 82343 Possenhofen Tel. (08157) 9990405 E-Mail: service@gourmetfischgriller.de

Jetzt in unserem
Onlineshop bestellen:

WWW.GOURMET-FISCHGRILLER.DE

Fische kann man nicht nur fangen, sondern sogar...

Wir haben einige interessante Dinge für die Veredelung von Fischen gefunden, angefangen beim Räucherofen für Einsteiger bis hin zur Box zum Kalträuchern.

essen!

Vakuumiergerät

Schweißen wie ein Profi

er Fische
und Qualität schätzt,
kommt nicht
daran vorbei,
sich ein gutes Vakuumiergerät
zuzulegen. Denn nur diese
Geräte schaffen es zuverlässig, die Luft aus dem
Gefrierbeutel
zu saugen
und diesen
mit einer

mit einer einwandfreien Schweißnaht zu versiegeln. Und wenn es um hohe Qualität und Zuver-

lässigkeit geht, kommt man an den Geräten von Lava nicht vorbei. Unser Tipp: Schauen Sie sich unbedingt einmal das neue "V.100 Premium" an – Sie werden begeistert sein! Mit dem V.100 Premium können Sie schweißen wie ein Profi: Das Gerät erzeugt einen Unterdruck von -0,90 bar, die Luft wird daher komplett aus dem Beutel entfernt und dieser liegt dicht am Gefriergut an. Fisch kann so bis zu drei Jahre (!) bei voller Qualität gelagert werden. Außerdem verschließt das V.100 Premium den Beutel

professionell mit einer doppel-



Das Lava V.100 Premium – perfekt zum luftdichten Einschweißen von Fischen. Und in der nächsten Ausgabe, FliFi 6-11, werden wir Ihnen zeigen, was man mit diesem Gerät noch alles anstellen kann...

ten Schweißnaht, die dauerhaft dicht bleibt. Doppelt hält besser.

Eine riesige Arbeitserleichterung beim "Eintüten" der Fische: Das V.100 Premium hat eine Pumpenleistung von sensationellen 35 Litern (!) pro Minute, selbst große Beutel sind in wenigen Sekunden fertig zum Verschweißen. Und auch das geht jetzt viel leichter, denn das neue LCS-Verschluss-System zieht den Deckel beim Vakuumiervorgang automatisch zu. Kurzum: Wenn Sie schon einmal darüber nachgedacht haben, sich ein Gerät zum Einschweißen zu kaufen. schauen Sie sich unbedingt

das Lava V.100 Premium an! Alle Informationen zu diesem (und anderen Geräten sowie Zubehör) finden Sie auf www.la-va.com

Die wichtigsten Daten des Lava V.100 Premium

Pumpe: Vakuumpumpe, selbstschmierend

Pumpleistung: 35 Liter/

Minute

Unterdruck: -0,90 bar **Schweißnaht:** doppelt, bis

340 mm breit **Preis:** 299 Euro

Sonderaktion: bis 31.10.2011 beim Gerätekauf sogar mit 50 Euro Gratis-Paket mit Beuteln oder Rollen.