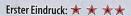
La.va,,V.400 Premium"

Besonderheit: neues Vakuumiergerät der Firma Landig mit Edelstahlgehäuse

Technische Daten: Maße: 587x280x115 (HxBxT)
Millimeter (mm), 12,85 Kilogramm (kg)
schwer, 800 Watt (W) Nennleistung, funktioniert mit 230 Volt (V) Netzspannung,
Schweißbandlänge 460 mm, mit "Lava Close System" (LCS) und Lava Turbo Pumpe (LTP), Dreifachschweißnaht, manueller und automatischer Vakuumier- und Schweißvorgang möglich, Flüssigkeits abscheider vorhanden

Preis: ab 799 Euro (Bezug: Fachhandel)



Im Vergleich zu dem alten Vakuumiergerät in der Wildkammer ein Quantensprung an Ausstattung und Design. Wirkt robust und unzerstörbar

Praxistest: Rund 40 Stück Schwarz-, Rot-, Reh-, Dam- und Muffelwild wurden teilweise zerwirkt und küchenfertig eingeschweißt.

Verarbeitung: ★ ★ ★★

Das Edelstahlgehäuse lässt sich nach dem Gebrauch schnell und unkompliziert reinigen. Die Dichtungen im Deckel sind sauber verarbeitet. Vor allem die großzügige Schweißbandlänge und die stabile Anschlagleiste machen Freude.



Handling: ★ ★ ★

Das Handling ist leichter, als man es sich anfänglich vorstellt. Einfach den Beutel mit dem durchsichtigen Teil nach oben an die Anschlagleiste führen, Deckel runter klappen und alles weitere passiert automatisch. Die Bedienung des Gerätes ist kinderleicht und selbst ohne vorheriges Lesen der Bedienungsanleitung möglich, obwohl sich Letzteres immer empfiehlt.

Leistung: ★ ★ ★

Die Pumpenleistung liegt bei zirka 35 Litern pro Sekunde. Das ist schon wesentlich mehr als bei den kleinen, normalen Haushaltsgeräten. Trotz zum Teil stundenlanger Arbeit in Küche und Wildkammer machte das Gerät keine Mucken. 1 000 Arbeitsgänge nacheinander sollen nach

Herstellerangaben kein Problem sein. Aber so viel Arbeit habe ich beim besten Willen nicht zusammengebracht.

Preis/Leistung: * *

Verbesserungsvorschlag: Keiner, außer dass ich nie richtig verstanden habe, warum es einen Schalter für manuelles und automatisches Einschweißen gibt, wenn doch alles so schön selbstständig läuft.

Kommentar: Wer mit dem "V.400 Premium" Vakuumiergerät gearbeitet hat, kann und will kein Gerät mit einer minderen Leistung mehr benutzen. Als Anschaffung für Direktvermarkter empfehlenswert.

Gesamtnote: * * * *

Heiko Hornung