

EMPFEHLUNG

Kategorie	Produkt	Beutelarart	Vakuuart	Temperatur	Zeit
Fleisch	Kalbstaftelspitz	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	56 °C	3 Std.
	Schweinefilet	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	57 °C	50 Min.
	Rinderfilet	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	56 °C	2 Std.
	Lammkarree	Kochbeutel	Softbelüften 99,9 %	58 °C	35 Min.
	Kaninchen	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	58 °C	25 Min.
	Rehkeule	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	65 °C	35 Min.
	Entenbrust	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	62 °C	35 Min.
Fisch	Lachs	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	46 °C	20 Min.
	Seeteufel	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	60 °C	18 Min.
	Kabeljau mit Haut	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	52 °C	20 Min.
	Jacobsmuschel	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	46 °C	25 Min.
	Garnelen	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	56 °C	20 Min.
Gemüse	Kirschtomaten	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften 99,9 %	75 °C	40 Min.
	Kartoffeln (mit Schale)	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	50 Min.
	Fenchel	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	40 Min.
	Spargel	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	25 Min.
	Artischocke ganz	Kochbeutel	Softbelüften 99,9 %	85 °C	45 Min.
	Aubergine (ganz)	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	60 Min.
Obst	Apfel	Kochbeutel / Weckglas	normal / 99,9 %	85 °C	25 Min.
	Feigen	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften 99,9 %	65 °C	25 Min.
	Ananas	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	70 Min.
	Rharbarber	Kochbeutel	normal / 99,9 %	75 °C	20 Min.