



Tips en Trics

- Wanneer producten vacuüm getrokken worden zetten ze uit (denk bijvoorbeeld aan marshmallows of scheerschuim dat ontzettend toeneemt in volume). Marineren gaat hierdoor in een mum van tijd omdat de poriën van het te marinere product open gaan staan en de marinade hierdoor lekker intrekt.
- Chips of andere snackzakken zijn ook met de Foodsaver te hersealen, heel gemakkelijk als je een keer alleen een handje chips lust i.p.v. een hele zak.
- Foodsaver voorraadbakjes zijn ideaal voor het gebruik in voorraadkast en koelkast. Deze kunnen niet worden gebruikt in de vriezer.
- Producten die niet geFoodsaverd kunnen worden zijn: verse champignons, verse knoflook en uien. Dit vanwege de anaerobe bacteriën die deze groentes bevatten.
- Producten die je eerst moet blancheren voordat je ze FoodSaved zijn: spruitjes, broccoli, bloemkool (i.v.m. gassen die deze groentes van nature uitstoten). Blancheer deze groentes van te voren even, dan is het opgelost!
- Bananen kun je alleen vacumeren zonder schil. Omdat er in de schil een stofje zit wat het vacumeren ongedaan maakt.
- Soep en fruit kun je het beste eerst een beetje aanvriezen voordat je het Foodsaved (product is dan wat harder en makkelijker te saven in zakken).
- Ga je op reis? Vacumeer je flesjes met vloeistof en paspoort/documenten zodat ze niet openspringen tijdens de reis. (Ideaal voor als je door de douane moet).
- Heb je je eigen tijdschriften bibliotheek aan huis of bezit je een belangrijk document? Vacumeer het met de FoodSaver en houdt je documenten lang vocht, stof en beestjes vrij!
- Verzorg je vaak een chique diner maar wil je niet telkens het zilver van je oma oppoetsen? Verpak het vacuüm en het blijft heel lang mooi!
- Picknick of BBQ in het park? Neem verse salades en groentes mee i.p.v. calorierijke mayonaises en vol vette salades van de supermarkt.
- Gebruik de Foodsaver zakjes en zipperbags gerust opnieuw behalve als er vis of vlees in heeft gezeten. Zo bespaar je zakjes en denk je aan het milieu.