



## **Warum Vakuum**

### **Gesund kochen**

Die vakuumverpackten Lebensmittel unterscheiden sich nur wenig von den frischen Lebensmitteln, da das Vakuum die Lebensmittel in ihrem frischen Zustand konserviert und dabei alle organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben.

### **Der Geschmack**

Das Vakuum blockiert den Oxydationsprozess. Die Lebensmittel verlieren daher nicht an Geschmack, sondern werden im Gegenteil noch schmackhafter.

### **Das Vakuum ...**

- ... verhindert den Qualitäts- und Gewichtsverlust bei Lebensmitteln.
- ... schützt hochwertige Metall- und Elektroteile vor Feuchtigkeit und Schmutz sowie beim Transport vor Beschädigung.
- ... bewahrt Textilien raumsparend und schützend.
- ... sichert Dokumente und Schmuck.

### **Zeit sparen**

Die Vakuumverpackung erlaubt, freie Momente zu nutzen, um verschiedene Gerichte vorzubereiten und diese bequem zu konservieren.

### **Hygiene**

Durch das Entfernen der Luft können sich die aeroben Keime (jene, die Luft zum Leben brauchen) nicht vermehren und daher nicht die Konservierung der Speisen beeinträchtigen. Durch die Aufbewahrung der Speisen in Kühl- bzw. Tiefkühlschrank kann man die Haltbarkeit der Lebensmittel wesentlich verlängern, ohne dass die organoleptischen Eigenschaften darunter leiden.

### **Einfachheit**

Die Mark Geräte sind bedienerfreundlich, problemlos in der Handhabung leicht zu reinigen und für Dauereinsatz ausgelegt.