

Fleisch einfrieren

Beitrag von „derLuki“ vom 3. August 2020, 11:36

Eben, wobei der Vergleich vielleicht nicht ganz stimmt, weil Vakuum vs. Normal einen Unterschied macht.

Ich vermute bei der Verbraucherzentrale zwar eine fundiertere Grundlage Die Zahlen von La.Va entsprechen aber eher meinen persönlichen Erfahrungen. Aber ich hab mein Steak vor dem Verzehr nicht im Labor untersuchen lassen 😊

Edit:

Ein Vakuumiergerät eignet sich übrigens auch für andere Dinge. So habe ich z.B. Verbandspäckchen etc. verschweißt, damit keine Feuchtigkeit ran kommt.