

TEST AV

VAKUUMFÖRPACKARE

Som jägare är det en ynnest att få ta del av de fantastiska och värdefulla resurserna våra skogar och sjöar har att erbjuda. Och det är när tystnaden efter skottet infinner sig och viltet ligger framför dig som arbetet börjar. Från och med då handlar det om mat.

För att få en bra slutprodukt på tallriken är det många steg som är viktiga. Skottets placering, hygien vid urtagning och hängningen. Hur viltköttet förvaras i frysen eller kylan är väldigt viktigt. Det får inte ta smak av andra livsmedel, frysbrännas, utsättas för syre, bakterier etcetera. Vakuumpackning är kanske den främsta formen för packetering av kött, bär, svamp och andra livsmedel. För hur mycket du än försöker får du aldrig en vanlig plastpåse lika tät och fri från luft som med en vakuumpåse. Den största orsaken till att livsmedel förlorar smak, näringsvärde, konsistens och kvalitet är syre. Det är även syret i en påse som orsakar frysskador, vilket också kan utveckla mikroorganismer. Det är därför användandet av vanliga fryspåsar och behållare inte är optimalt, eftersom det kapslar in syret tillsammans med livsmedlet.

En stor fördel med vakuumpackat livsmedel jämfört med andra konventionella förvaringsmetoder är att hållbarheten förlängs avsevärt. Det går även att packa exempelvis köttfärs i tunna platta paket, som går snabbt att frysa, de tar lite plats i frysen och de går snabbt att tina. Nackdelen är att vakuumplasten är dyr. Men det går att beställa ganska billiga påsar på nätet (för cirka 1,5 kronor/påse). Rullplast i långa längder lönar sig ekonomiskt i slutändan. Tänk bara på att kolla att påsarna är fria från gifter (BPA). Tjockleken

och hur många grader de klarar av är också en sak att ta i beaktning innan du köper.

Till de fem vakuummaskinerna jag testat har jag använt påsar från olika leverantörer. Jag har inte märkt av någon skillnad i kvalitet och resultat vid användning av de olika fabrikaten.

SÅ HÄR FUNKAR DET

Livsmedlet läggs i en speciell vakuumpåse avsedd för ändamålet.

Du kan alltså inte använda en vanlig plastpåse. Vakuumpåsens öppning läggs i vakuummaskinen som först suger ur nästan all luft, varpå den försluter påsen genom att bränna/svetsa påsen. Maskinerna svetsar med enkel- eller dubbelsvets beroende på vald inställning eller typ av maskin. Vakuummaskiner har oftast olika lägen för att förpacka, beroende på typ av livsmedel. Är livsmedlet ömtåligt eller innehåller mycket vätska finns oftast en inställning ämnad för det. Med maskinerna följer det oftast med en slang för vakuumpackning i flaskor eller behållare.

VIKTIGA FAKTORER

Maskinen ska vara lätt att jobba med. Den ska ha enkla menyer och ha lättmanövrerade reglage. Den ska även vara snabb att packa och ha en kort återhämtningstid så att den snabbt är redo att göra nästa påse. Den ska ha en bra sugkapacitet och göra hållbara förslutningar.

Det underlättar om maskinen har en lång sladd. Det kan vara långt mellan eluttagen i en slaktbod. Av de fem testade maskinerna var den längsta sladden 200 centimeter och den kortaste 70 centimeter. Sladdlängder under en meter tycker jag är alldeles för kort.

En fördel är om vakuumpackaren inte är för stor. Det är bra om det går att ställa den i exempelvis ett köksskåp för att lätt



Text: Tony Hansson

Foto: Addict Reklambyrå

kunna ta fram den när något behöver packas. Det är lätt att den inte används om bara något enstaka livsmedel, typ en fisk eller en påse kantareller, ska packas och den är undanställd i till exempel källaren.

Rengöring av maskinerna är av stor vikt. Hygien är viktig vid hantering av livsmedel. Maskiner med trånga utrymmen och skrymslen där vätska och smuts kan samlas är inte att föredra. De blir svårare att rengöra.

Det är många viktiga faktorer att ta hänsyn till innan du gör ditt val. Givetvis är priset en avgörande faktor. Och det här testets vinnare har en ganska överkomlig prislapp. Den kostar hälften av vad testets dyraste maskin kostar.

SÅ HÄR GICK TESTET TILL

De olika vakuumpörpackarnas snabbhet testades. Jag packade tio stycken olika föremål och noterade deras tider. Ingen av maskinerna behövde någon som helst återhämtningstid mellan gångerna. Vissa av föremålen var av sådan form att det skulle vara svårt att packa det helt tätt. Men överlag visade maskinerna bra resultat.

Maskinernas förmåga att göra täta och starka förslutningar testades också. Påskvaliteten upplevdes som bra bland alla tillverkare.

Jag tycker att alla maskiner upplevdes lätta att rengöra förutom en modell. Den har små och trånga utrymmen där vätska och dylikt kan ta sig in.

Jag har även känt av hur användarvänligheten varit på de olika modellerna. Tydliga menyknappar, lätthanterade i vakuumprocessen, ljudnivå, stabilitet, storlek och vikt är viktiga faktorer som testats.

Av de fem vakuumpörpackarna jag testat har nästan alla känts vara av väldigt bra kvalitet. Jag hade lite mer att önska av maskinen från FoodSaver som kändes plastig och ömtålig.

SLUTSATS

Alla testade vakuumpörpackare gör sitt jobb. De tömmer påsarna på luft och försluter på ett tillfredställande sätt. Vissa maskiner gör de olika jobben snabbare och effektivare än andra. Användarvänligheten är också den överlag bra. Men även här var vissa maskiner mer lättarbetade än andra.

Om du är på jakt efter en bra vakuumpörpackare till ditt hem eller till ditt jaktlag, läs igenom testet, så hoppas jag att du hittar vad du söker. ■

TIPS

- Märk påsarna. Du vet vad det är när du packar, men inte när du tar fram dem ur frysen.
- Överfyll inte påsarna. Då får vakuumpmaskinen svårt att göra sitt jobb. Det finns ibland ett rekommenderat minsta avstånd mellan livsmedlet och påsens ände.
- Lägg livsmedlet i påsen så det inte bildas några luftfickor.
- Om något vasst och kantigt ska packas, typ en rådjurssadel, kan det vara bra att lägga den på en ren, tunn kartong så inte vassa ben skär hål i plasten.
- Matlagningsmetoden sous vide är ett sätt att få ett otroligt saftig kött. Prova!
- Vakuumpörpacka tvåflaskan, så är du säker på att den inte läcker i din resväska.

FINNVACUM PRO

Leverantör: www.edvardson.se

Pris: 2 995 kr.

Garanti: 1 år.

Effekt: 200 watt.

Maxtryck: -900 mbar.

Sladdlängd: 200 cm sladdlängd. Bra!

Vikt: 6,3 kg.

Storlek: 50x16x29 cm.

Tillbehör: Startpaketet innehåller 1 st rulle (40 cm x 6 m). Slang följer med för packning i flaska/behållare.

Bruksanvisning: Bruksanvisning på svenska m.fl.

Sugkraft: Mycket bra vakuumeffekt. Enligt tillverkaren har den en sugkapacitet på 30 liter/minut.

Svetsning: Starka svetsar som håller bra. Svetsar dubbelt när inställning för fuktiga/blöta råvaror ska packas. Manuell svetsning tar ca 12 sekunder.

Alternativ: På denna maskin finns två olika vacuumlägen, "normal" och "gentle". Tre olika förslutningslägen, "dry", "moist" och "extended". Där läget "extended" har dubbelsvets. Det finns även ett pulsvakuumläge. Det innebär att du lätt styr vakuumtrycket manuellt med en knapp. Läget "vacuum and seal" gör hela processen. Den knappen kan tryckas ner under vakuumprocessen och maskinen börjar svetsa påsen.

Påskvalité: Upplever att påsarna är av god kvalitet.

Packtid: Är maskinen inställd på "dry" och "normal" tar hela processen ca 20 sekunder. På inställningarna "extended" och "gentle" tar hela processen ca 24 sekunder. Testat att packa 10 st påsar på raken och maskinen behöver ingen återhämtningstid mellan gångerna.

Rengöring: Lätt att rengöra. En behållare som samlar upp eventuell vätska som är lätt att torka ur. Finns heller inte små och trånga skrymslen där smuts och vätska kan leta sig in.

Användarvänlig: En väldigt lättanvänd och kraftfull maskin. Lätt att förstå och använda med tydliga och förklarande menyer. I maskinen finns en hållare för plastrullar och en integrerad avskärare vilket gör det smidigt att göra egna påsar. Den står stadigt på bänken och låter inte allt för mycket. Något stor i storleken.

Lämplighet: Passar bra till jaktlaget eller för hemmet.

Helhetsintryck: Upplever att denna maskin känns hållbar med en bra kvalitetskänsla på de olika delarna.

Plus: Användarvänlig, prisvärd, packar bra.

Minus: Tung, storleken.



POÄNG

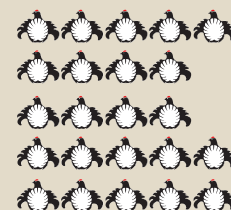
PRISVÄRD

PACKNING

SMIDIGHET

ANVÄNDARVÄNLIG

HYGIEN



LAVA V.100 PREMIUM

Leverantör: www.gyttorp.se

Pris: 4 275 kr.

Garanti: 5 år.

Effekt: 500 watt.

Maxtryck: -940 mbar.

Sladdlängd: 130 cm sladdlängd. Något kort.

Vikt: 4,4 kg.

Storlek: 41x10x23 cm.

Tillbehör: Enligt hemsidan (la-va.com) kan olika tillbehörsalternativ väljas. Det följer även med ett pumpmunstycke som går att koppla till olika behållare för att exempelvis marinera kött väldigt snabbt och effektivt. Behållare ingår ej.

Bruksanvisning: Bruksanvisning på engelska.

Sugkraft: Tömmer påsarna mycket snabbt och bra på luft. Enligt tillverkaren har den en sugkapacitet på 35 liter/minut.

Svetsning: Denna maskin försluter alltid med dubbelsvets. Det går att välja svetsnivå från 1-10 där den rekommenderade nivån enligt leverantören är nivå 5. Jag upplevde att nivå 6 gav den starkaste förslutningen. Vätska från livsmedel som hamnar i svetsspåret kan göra att den inte försluter helt tillfredställande just där. Manuell svetsning vid tillverkning av påsar tar ca 8 sekunder.

Alternativ: En väldigt simpel maskin med två olika lägen att välja mellan. Ska du exempelvis vakuumpacka soppa i en behållare ändras detta på en knapp. Slang och munstycke för vakuumpackning i flaska/behållare följer med. Det finns en svetsknapp för manuell svetsning som även avbryter vakuumprocessen och går över till förslutning när den trycks in.

Påskvalité: Tycker att påsarna håller en bra kvalitet.

Packtid: Hela processen tar ca 10 sekunder. Snabbast av alla testade maskiner tillsammans med storebror V.300 Premium. Testat att packa 10 st påsar på raken och maskinen behöver ingen återhämtningstid mellan gångerna.

Rengöring: Väldigt lätt att rengöra. En löstagbar behållare som samlar upp eventuell vätska sköljs lätt ur med vatten.

Användarvänlig: En simpel, snabb och kraftfull maskin. Inte många knappar att hålla reda på. En röd indikator visar när maskinen når maxtryck. Förseglingsknappen trycks in och hålls ned när det önskade vakuumtrycket är uppnått. Maskinen är snabb och det gäller att hitta rätt tryck när du exempelvis packar ömtåliga livsmedel. Vakuumtrycket kan regleras med hjälp av en ventil. Där får du känna dig fram för att hitta rätt tryck när du exempelvis ska packa ömtåliga råvaror. Står stadigt på bänken under arbetet. Något ljudlig.

Lämplighet: En väldigt kraftfull och snabb maskin som i vissa fall även skulle passa i ett proffskök.

Helhetsintryck: Känns väldigt kvalitativ.

Plus: Garantitiden, snabb och kraftfull.

Minus: Tung, dyr.



POÄNG

PRISVÄRD



PACKNING



SMIDIGHET



ANVÄNDARVÄNLIG



HYGIEN



LAVA V.300 PREMIUM

Leverantör: www.gyttorp.se

Pris: 6 200 kr.

Garanti: 5 år.

Effekt: 500 watt.

Maxtryck: -940 mbar.

Sladdlängd: 130 cm sladdlängd. Något kort.

Vikt: 4,4 kg.

Storlek: 41x10x23 cm.

Tillbehör: Enligt hemsidan (la-va.com) kan olika tillbehörsalternativ väljas. Det följer även med ett pumpmunstycke som går att koppla till olika behållare för att exempelvis marinera kött väldigt snabbt och effektivt. Behållare ingår ej.

Bruksanvisning: Bruksanvisning på engelska.

Sugkraft: Tömmer påsarna på luft väldigt snabbt och effektivt. Enligt tillverkaren har den en sugkapacitet på 35 liter/minut.

Svetsning: Denna modell försluter påsarna med dubbelsvets. Det går att välja svetsnivå från 1-10 där den rekommenderade nivån enligt leverantören är nivå 5. Är maskinen inställd på automatiskt läge upplever jag att svetsningen på nivå 5 fungerar bra. Däremot tycker jag att svetsningen på manuellt läge kändes starkare på nivå 6. Vätska från livsmedel som hamnar i svetsspåret kan göra att den inte försluter helt tillfredställande just där. Manuell svetsning vid tillverkning av påsar tar ca 8 sekunder.

Alternativ: Som lillebror Lava V.100 P är även denna modell väldigt simpel. Med en knapp kan du välja om du ska packa livsmedel i flaska, behållare eller i påse. Med den knappen stänger du även av vakuum-pumpen. Slang och munstycke för vakuumpackning i flaska/behållare följer med. Den här modellen har även valmöjligheten att packa automatiskt eller manuellt. Var uppmärksam vid packning av exempelvis ömtåliga livsmedel i automatiskt läge då maskinen jobbar väldigt snabbt och med ett högt tryck. Det finns en svetsknapp för manuell svetsning och som även avbryter vakuumprocessen och går över till förslutning när den trycks in.

Påskvalité: Påsarna håller en bra kvalitet.

Packtid: I manuellt läge tar hela processen ca 10 sekunder. I automatiskt läge är tiden den dubbla. Testat att packa 10 st påsar på raken och maskinen behöver ingen återhämtningstid mellan gångerna.

Rengöring: Väldigt lätt att rengöra. En löstagbar behållare som samlar upp eventuell vätska sköljs lätt ur med vatten.

Användarvänlig: En simpel maskin med få knappar att hålla reda på. En otroligt snabb och kraftfull maskin. Vid packning av livsmedel med mycket vätska gäller det att känna av och reglera trycket så inte vätskan sugts ut. Den känslan kommer man in i ganska snabbt. Vakuumtrycket kan regleras med hjälp av en ventil som sitter på behållaren som samlar upp eventuell vätska under vakuumprocessen. Dock saknades denna skruv/ventil på just denna behållare. Förseglingsknappen kan tryckas in under pågående packning. Då avbryts vakuumprocessen och maskinen börjar svetsa. Maskinen har en tydlig tryckmätare som visar vilket tryck den arbetar i.

Lämplighet: En väldigt kraftfull och snabb maskin som i vissa fall även skulle passa i ett proffskök.

Helhetsintryck: Andas kvalitet.

Plus: Garantitiden, snabb och kraftfull.

Minus: Tung, dyr.



POÄNG

PRISVÄRD



PACKNING



SMIDIGHET



ANVÄNDARVÄNLIG



HYGIEN



FOODSEALER PRO OBH

Leverantör: www.obhnordica.se

Pris: 2 999 kr.

Garanti: 2 år.

Effekt: 140 watt.

Maxtryck: -900 mbar.

Sladdlängd: 135 cm sladdlängd. Något kort.

Vikt: 3,2 kg.

Storlek: 40x16x25 cm.

Tillbehör: Startpaketet innehåller 1 st rulle (28 cm x 3 m) och 5 st vacuumpåsar (28 cm x 40 cm). Följer även med en slang för packning *i flaska/behållare.

Bruksanvisning: Bruksanvisning på svenska m.fl.

Sugkraft: Tömmer påsarna bra på luft. Enligt tillverkaren har den en sugkapacitet på 15 liter/minut.

Svetsning: Förslutningen håller tätt och sker alltid med dubbelsvets oavsett valt läge. Dock kan den del av förslutningen där vätska från livsmedlet hamnar göra att svetsningen inte riktigt bränner fast. Manuell svetsning tar ca 15 sekunder.

Alternativ: Den här maskinen har två olika vakuumlägen: "normal" och "gentle". Tre olika förslutningslägen: "normal", "moist" och "extended". Ett läge "vacuum and seal" där maskinen gör hela processen. En "manual seal" knapp används vid tillverkning av egna påsar utifrån en plastrulle. Läget "canister" används endast till packning i behållare tillsammans med medföljande vakuumslang. Det finns också en knapp för att avbryta pågående process. "Pulse vacuum" ger en kontrollerad vakuumpackning. Pågående vakuumpackning kan när som helst avbrytas och börja svetsa genom att trycka på "manuel seal".

Påskvalité: Bra kvalitet på påsarna. Enligt tillverkaren skall endast påsar från OBH Nordica användas. Jag testade att packa påsar av andra märken och det fungerade utmärkt.

Packtid: I läge för normalt vakuumpackning och svetsning tar hela processen ca 25 sekunder. I läget för fuktiga och ömtåliga livsmedel tar processen ca 25 sekunder. Testat att packa 10 st påsar på raken och maskinen behöver ingen återhämtningstid mellan gångerna.

Rengöring: Jag upplever att den här maskinen är lätt att rengöra. Inga trånga utrymmen där vätska och smuts kan samlas.

Användarvänlig: En användarvänlig maskin med tydliga menyer som är lätt att förstå. Hade önskat någon form av integrerad avskärare och rullhållare för tillverkningen av påsar från rullplasten. Istället sitter en lös-tagbar kniv/avskärare inne i maskinen. Maskinen står stadigt på bänken, har en bra vikt och storlek. Låter inte allt för mycket.

Lämplighet: Lämpar sig bra till hemmabruk eller det lilla jaktlaget.

Helhetsintryck: Tycker att det känns som en bra och hållbar maskin som gör sitt jobb. Ger ett bra helhetsintryck.

Plus: Lätt, smidig storlek, användarvänlig.

Minus: Ingen integrerad avskärare.



POÄNG

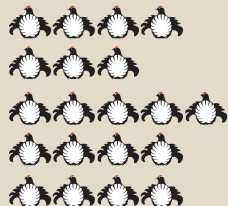
PRISVÄRD

PACKNING

SMIDIGHET

ANVÄNDARVÄNLIG

HYGIEN



FOODSAVER FFS006X

Leverantör: www.acreto.se

Pris: 2 995 kr.

Garanti: 2 år.

Effekt: 125 watt.

Maxtryck: Uppgift saknas.

Sladdlängd: 70 cm sladdlängd. För kort.

Vikt: 3,4 kg.

Storlek: 41x24x19 cm.

Tillbehör: Enligt hemsidan innehåller startpaketet 2 stora påsar, 3 små påsar, 3 zippåsar och en rulle.

Bruksanvisning: Bruksanvisning på svenska m.fl.

Sugkraft: Tömmer påsarna bra på luft.

Svetsning: Förslutningen av påsarna håller tätt. Maskinen försluter påsen med en kraftigare svetsning när den är inställd på läget för att packa råvaror med mycket vätska i. Manuell svetsning tar ca 12 sekunder.

Alternativ: Den här modellen har två olika vakuumlägen beroende på livsmedelstyp (fuktiga eller torra). Ett pulsvakuumläge för packning med bättre kontroll och en knapp för att avbryta. Ett läge för att manuellt försluta påsar. Det finns också ett läge för vakkumpackning i behållare och ett läge för marinerings.

Påskvalité: Får en ok känsla av dessa påsar men upplever dock att de känns något tunnare, hårdare och kanske lite bräckligare än de andra modellernas testade påsar.

Packtid: Under vakuumpackning på normalt läge tar hela processen ca 21 sekunder. I läge för livsmedel av fuktigare typ tar hela processen ca 37 sekunder. Testat att packa 10 st påsar på raken och maskinen behöver ingen återhämtningstid mellan gångerna.

Rengöring: En behållare där eventuell vätska samlas i under vakuumpackningen kan tas ur och sköljas ren. Upplever att det finns mycket skrymslen där smuts och vätska kan leta sig in på denna maskin.

Användarvänlig: Jag upplever denna maskin som svårast att arbeta med. Jag tycker att packningsfacket där påsen ska föras in sitter alldeles för högt upp på maskinen. Påsen med livsmedlet kan glida ur innan vakuumpackningen kommit igång. I maskinen finns en hållare för plastrullar och en integrerad avskärare vilket gör det smidigt att göra egna påsar. Menyknapparna är lätta att förstå. Upplever den något ljudlig. Den står stilla under arbetet, är lätt och inte alls stor.

Lämplighet: Passar för hemmabruk.

Helhetsintryck: Den här modellen ger ingen kvalitetskänsla. Plastiga detaljer som känns ömtåliga.

Plus: Lätt, smidig storlek, många medföljande tillbehör.

Minus: Långsam packning i vissa lägen, plastig, något svårarbetad.



POÄNG

PRISVÄRD

PACKNING

SMIDIGHET

ANVÄNDARVÄNLIG

HYGIEN

