



Se till att ha 7-8 cm marginal upp till påsens kant. Vakuumpumparna är starka och drar vätska ur köttet. Den vill du inte ha in i maskinen.

## MASKINER MED SUG I

Mer plats i frysen, bättre hållbarhet, färre frysbrännor. Det finns flera anledningar för jägaren – som faller något – att skaffa en vac-maskin. Vi har testat tio maskiner i olika prislägen. Sikta på de mer rejäla modellerna om du har mycket att vakuumpacka.

TEXT OCH FOTO JON HANSSON

**A**lla maskiner i vårt test gör det de ska – skapar vakuum i plastpåsar och svetsar igen påsarna så att de blir lufttäta.

Det som skiljer är hur bekväma de är att arbeta med. Vi har noterat några detaljer som underlättar arbetet, särskilt om du har stora mängder kött att ta vara på. (Se ruta.)

Men varför då "vacka"? Luftens syre är ofta den stora boven när det gäller hållbarhet. Gasen reagerar lätt med andra ämnen, det som kallas oxidation.

Reaktionen gör exempelvis att snittytor på äpplen blir bruna och att kött som får ligga framme mörknar. Även smaken påverkas.

Syret är också nödvändigt för att många mikroorganismer ska kunna hålla sig vid liv och föröka sig.

### ÖKAD HÅLLBARHET

Med en vac-maskin tar du bort det mesta av syret i den plastpåse eller burk där du förvarar råvaran. Det gör att mikroberna håller sig lugna och hållbarheten ökar markant oavsett om du förvarar i kyl eller frys. Vissa återförsäljare talar om upp till fem gånger så lång hållbarhet, andra två gånger så lång. Det är svårt att ge exakta uppgifter. Hållbarheten hänger mycket på hur fräsch råvaran är när du vakuumpackar den.

Det finns också bakterier, exempelvis listeria, som förökar sig hastigt i syrefria miljöer. Hygien vid styckning och hantering av råvarorna är alltså precis lika viktig oavsett om du vakuumpackar det som ska frysas/kylas eller inte.

### FLERA FÖRDELAR

En tät förpackning minskar också risken för frysbränna. Det oaptitliga men ofarliga angreppet beror på att vatten kan dunsta även i en fry. Livsmedlet torkar ut på ytan, och det avdunstade vattnet fryser sedan till igen – som iskristaller på maten eller som all den där snön och isen som så småningom ockuperar din fry.

En annan fördel med "vackning" är att

påsarna blir mycket kompakta och du får plats med mer i frysen/kyl.

Och om vi tittar bortom förvaringen underlättar vakuumpackning även mörning, marinering och sous vide-tillagning. Men det är en annan historia. ☺



### INGEN ARBETSHÄST

#### Andersson VMS 2.0

Lika duglig som de andra lågprismaskinerna men inte lika liten och behändig. Definitivt ingen arbetshäst i slaktboden.

Pris: Ca 500-600 kr.

Storlek: 455 x 232 x 119 mm.

Vikt: 2,6 kg.

Effekt: 110 W.

Uppgivet undertryck: Ingen uppgift.

Maxbredd påse: 28 cm.

Påssvets: Enkel.

Info: [www.netonnet.se](http://www.netonnet.se).



- Lätt.
- Har sladdgömma.
- Inbyggd påsskärare.



- Kräver tvåhandsgrepp.
- Bökgigt att få påsen att ligga rätt i maskinen.
- Hur länge håller locket? Det knakar betänkligt.
- Orkar inte riktigt suga bort luftfickorna i färsen.
- Högt ljud.
- Ingent manuell tryckreglering.



### GOD TANKE MEN VINGLIG I PRAKTIKEN

#### Foodsaver Flow

God tanke att försöka snabba upp tillverkningen av påsar med en extra svets, men maskinen är för vinglig och svårskött i övrigt för att bli en riktig grovarbetare.

Pris: Ca 3 000 kr.

Storlek: 412 x 240 x 188 mm.

Vikt: 3,4 kg.

Effekt: 125 W.

Uppgivet undertryck: Ingen uppgift.

Maxbredd påse: 28 cm.

Påssvets: Enkel.

Info: [www.acreto.se](http://www.acreto.se).



- Sugslang och ett par vakuumburkar ingår.
- Sladdgömma.
- Rulle med påsar som kan stoppas in i maskinen och en hyfsat snabb svets underlättar "påstillverkningen". Nästa påse svetsas ihop i botten medan du vakuumpackar den första.
- Luckan till vakuuskammaren öppnas automatiskt när vackningen är klar.



- Även om konstruktionen med inbyggd påsrulle och speciell svets är bra skulle den kunna vara mindre pillrig.
- Instrumentpanelen är inte helt lätt att tyda.
- Den höga maskinen vickar bakåt när du lyfter luckan till vakuuskammaren. Känns ostadig.
- Kräver ett rätt avancerat tvåhandsgrepp för att sätta igång vakuumpumpen.
- Ljudlig.
- Ger inte ett helt tajt vakuum; en hel del luftfickor i färspåsen.
- Märktes ingen större skillnad mellan normal vakuumpumpning och den försiktigare för fuktiga råvaror.



Vill du även vakuumpacka bröd och ömtåliga råvaror krävs en vakuumpump som går att reglera, annars blir det mos.

BÄST I TEST!



### SLAMRIG TESTVINNARE

#### Genzo Pro pack V.4

Ser proffsig ut och passar dig som tänker vakuumpacka mycket och ofta. Bäst i test.

Pris: Ca 3 000 kr.

Storlek: 390 x 275 x 150 mm.

Vikt: 6,2 kg.

Effekt: 700 W.

Uppgivet undertryck: Upp till -0,96 bar.

Maxbredd påse: 31 cm.

Påssvets: Enkel.

Info: [www.hylte-lantman.com](http://www.hylte-lantman.com).



- Stabil pjäs.
- Bekvämt enhandsgrepp.
- Bra med manöverknappar på handtaget.
- Snabb.
- Skapar ett riktigt tajt vakuum.
- Möjligheten att "pulsera" förenklar manuell tryckreglering stort. Jättebra.



- "Vacker" är inte det adjektiv man först tänker på.
- Handtaget måste tryckas ner under större delen av processen.
- Fläkten surrar mest hela tiden, och maskinen slamrar en hel del när den arbetar.
- Sprider en doft av smält plast när den svetsar.



### DET MESTA SITTER DÄR DET SKA

#### La.va V300 Premium Black

Trevlig mellanmaskin, har många likheter med Sico S250.

Pris: Ca 4 440 kr.

Storlek: 410 x 230 x 98 mm.

Vikt: 4,9 kg.

Effekt: 600 W.

Uppgivet undertryck: Upp till -0,96 bar.

Maxbredd påse: 34 cm.

Påssvets: Dubbel.

Info: [www.vakuumpasar.net](http://www.vakuumpasar.net).



- Gedigen.
- Har sladdgömma.
- Vätskeskyddsfilter.
- Påsfals.
- Enhandsgrepp.
- Starka magneter – locket behöver (oftast) inte hållas nedtryckt.
- Lågt ljud.



- Det krävs övning för att få till manuell tryckreglering.
- Du måste trycka hårt på locket när du ska svetsa manuellt vid lågt undertryck.
- Lämnar en del luftfickor i färspaketet.

### SÅ TESTADE VI

- Vi följde bruksanvisningarna och använde de påsar som följde med maskinerna.
- Vi vakuumpackade 500 g färs, ungefär lika mycket revben och en baguette. Brödet fick vara stand in för för något långt, typ en filé, stor stek eller laxsida. Det är jobbigare för maskinen att tömma en lång påse med mycket luft än en kort.
- Vi stoppade påsarna med kött i frysen och möblerade om rätt hårdhänt för att se hur förpackningarna höll. Och de höll, även dem vi packat med vassa revben.
- Vi har dock inte haft möjlighet att långtidstesta maskinerna och kan därför inte yttra oss om slitstyrkan.

Obs! Priserna är från september 2017 och kan variera.



### SYND ATT DEN ÄR SÅ SEG

#### OBH Nordica Food Sealer Pro

Trevlig att jobba med men för långsam för dig som har mycket att vakuumpacka. **Pris:** Ca 2 470–2 990 kronor. **Storlek:** 400 x 260 x 120 mm. **Vikt:** 3,2 kg. **Effekt:** 130 W. **Uppgivet undertryck:** Ingen uppgift. **Maxbredd påse:** 29 cm. **Påssvets:** Dubbel. **Info:** [www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se).



- Har sladdgömma.
- Sugslang för burkar ingår.
- En enkel kniv medföljer – som faktiskt är bra – för att skära av påsar på rulle.
- Rejält enhandsgrepp för att öppna och stänga maskinen.
- Pulseringsfunktionen för vakuumpumpen fungerar alldeles utmärkt.
- Nedräkningen med digitala siffror är lättavläst.



- Svetsningen av påsfogarna går riktigt långsamt.
- Vakuumpumpen är heller inte den snabbaste.
- Tämligen ljudlig motor.
- Ganska stora luftfickor kvar i färspaketet.



### PROFFSIG OCH ARBETSGLAD TVÅA

#### Omnia Mini 33

Brutal industrilook. För dig som har mycket att vakuumpacka och vill att det ska gå undan. Jämbördig med Genzo men fetare prisläpp. (Lillebror Fresh 33 saknar vätskeskyddsfilter och kostar ca 4 000 kr.) **Pris:** Ca 5 500 kr. **Storlek:** 420 x 300 x 180 mm. **Vikt:** 8,5 kg. **Effekt:** 380 W. **Uppgivet undertryck:** Upp till –1,0 bar. **Maxbredd påse:** 33 cm. **Påssvets:** Enkel. **Info:** [www.teamjakt.se](http://www.teamjakt.se).



- Gedigen, stabil.
- Vätskeskyddsfilter.
- Enhandsgrepp med bekvämt handtag.
- Lättjobbad.
- Skapar ett brutalt tajt vakuum.
- Locket öppnar sig automatiskt när maskinen jobbat klart.
- Hyfsat tyst.



- Tyngst i test.
- Handtaget måste tryckas ner under större delen av processen.
- Svårt att se vad man gör när påsen ska läggas till rätta.



### LÄTTPLACERAD MEN SVÅRJOBBAD

#### Rubicon

För dig som vakuumpackar enstaka påsar då och då och inte har bråttom. **Pris:** 599 kr. **Storlek:** 340 x 150 x 64 mm. **Vikt:** 1,2 kg. **Effekt:** 175 W. **Uppgivet undertryck:** –0,6–0,8 bar. **Maxbredd påse:** 28 cm. **Påssvets:** Enkel. **Info:** [www.kjell.com](http://www.kjell.com).



- Liten och behändig.
- Lättbegriplig.
- Acceptabel ljudnivå.



- Kräver tvåhandsgrepp.
- Trögt att stänga och öppna locket. Efter några påsar blir du irriterad på den här maskinen.
- Lätt att komma åt den varma svetslisten när du öppnar locket.
- Lämnar rätt stora luftfickor i färspåsen.
- Ingen manuell tryckreglering.



### SNYGG – OCH LITE SLÖ

#### Sico S250 Premium Professional

Mellanmaskin för dig som vill upp ett par snäpp från lågpris. Pryder sin plats i det matglada köket men inte perfekt om många grisar ska bli fryspaket på en gång. **Pris:** Ca 2 800 kr. **Storlek:** 370 x 255 x 120 mm. **Vikt:** 4,3 kg. **Effekt:** 400 W. **Uppgivet undertryck:** Upp till –0,9 bar. **Maxbredd påse:** 26,5 cm. **Påssvets:** Dubbel. **Info:** [www.bagarenochkocken.se](http://www.bagarenochkocken.se).



- Sportigt knallröd.
- Vätskeskyddsfilter.
- Gedigen.
- Påsfals.
- Enhandsgrepp (men det kunde vara smidigare).
- I övrigt lättarbetad.
- Mullrar dovt. Helt okej.



- Klarar inte de bredaste påsarna.
- Lämnar aningen många luftfickor i färspåsen.
- Inte så snabb.
- Manuella tryckregleringen kunde vara enklare.



### LÄTTSKÖTT MEN LITE DYR

#### Sico Nevada Professional

Storebror i Sico-familjen är också en mellanmaskin men enklare att manövrera än S250 Premium. Men omkring dubbelt så dyr. **Pris:** Ca 4 800–6 000 kr. **Storlek:** 410 x 235 x 98 mm. **Vikt:** 6,0 kg. **Effekt:** 650 W. **Uppgivet undertryck:** Upp till –0,9 bar. **Maxbredd påse:** 32 cm. **Påssvets:** Trippel. **Info:** [www.bagarenochkocken.se](http://www.bagarenochkocken.se).



- Gedigen.
- Har sladdgömma.
- Vätskeskyddsfilter.
- Påsfals.
- Bekvämt enhandsgrepp.
- Rejält sug i pumpen – det blir tajta paket.
- Lättjobbad när man får in snitsen.



- Tung pjäs.
- Rörig panel med många rattar och knappar.
- Manuella tryckregleringen kunde vara enklare.
- Högt ljud.



### MER FÖR MATLAGARE ÄN FÖR JÄGARE

#### Silver Crest

Mest för dig som vill tillaga mat med sous vide-teknik. Det här är ingen frysfyllare. **Pris:** 399 kr. **Storlek:** 390 x 150 x 70 mm. **Vikt:** 1,1 kg. **Effekt:** 110 W. **Uppgivet undertryck:** Ingen uppgift. **Maxbredd påse:** 28 cm. **Påssvets:** Enkel. **Info:** [www.lidl.se](http://www.lidl.se).



- Liten och behändig.
- Har sladdgömma.
- Snabb.



- Sämst i test på att skapa tajt vakuum.
- Ingen manuell tryckreglering.
- Väldigt trögstängt lock.
- Kräver tvåhandsfattning.
- Behöver (enligt manualen) vila 80 sekunder mellan påsarna.
- Gällt ljud, som en modellplansmotor.

## TÄNK PÅ DET HÄR INNAN DU KÖPER EN VAC-MASKIN

- **Rejäl eller enkel maskin.** Vill du vakuumpacka stora mängder kött måste du ha en rejäl maskin. Även om billigare modeller fixar ett godtagbart vakuum är de för rangliga och pillriga att hantera om du vill jobba i ett anständigt tempo. Men rör det sig om enstaka köttbitar och lite blåbär kan du säkert klara dig med en billig maskin.
- **Reglerbart undertryck** behövs om du kommer att vakuumpacka ömtåliga saker som bröd, (förvällda) grönsaker, bär m m. Även de enklaste maskiner gör mos av en limpa när de går på full effekt.

### DETALJERNA SOM FÖRENKLAR ARBETET:

- **Enhandsgrepp.** Flera modeller kräver att du använder båda händerna för att stänga och öppna locket. Opraktiskt om du vill jobba med lite fart och schwung. Dessutom kan det vara bra att ha en ren hand för maskinen och en kladdig för köttet/färsen. Vakuumpumpen i maskinerna är känslig för fukt och skräp så det kan vara bra att inte kladda ner för mycket. En person som packar och en som "vackar" är förstås idealiskt.
- **Anläggningslist för påsen.** När påsen ska tömmas på luft och förseglas måste den

ligga med öppningen i en avlång vakuumpackare. Inte alls svårt att få till men ännu enklare om det finns ett stopp i kammaren. Efter några tiotal påsar uppskattar man den hjälpen.

- **Ingen vilotid.** Några maskiner behöver enligt manualen vila mellan påsarna, Silver Crest 1 minut och 20 sekunder. Du vill garanterat inte vänta så länge.
- **Tyngd och storlek.** Det är enklare att jobba med en rejäl maskin som står stadigt.
- **Behändighet.** Du vill också lätt kunna flytta på och stuva undan maskinen.

- **Vätskefilter.** En del maskiner har ett vätskefilter. Det betyder inte fritt fram men hindrar småskvättar från att förstöra pumpen. Vakuumpackaren gillar inte vätska eller annat skräp i pumpen. Sådana skador täcks inte ens av garantin. Det går t ex inte att vakuumpacka soppor och säser. Manualen till en maskin varnar för att röra den med fuktiga händer eller att vakuumpacka "rätt kött och fuktiga/softiga livsmedel". Det gick nu alldeles utmärkt ändå när vi testade, men se till att lämna 7–8 cm marginal till påsens öppning om du vakuumpackar

kött så att inte pumpen suger i sig vätska. Och det går att vakuumpacka svampsås och marinerat kött – om du fryser det först. De flesta maskiner kan också (med tillsats) dra luften ur speciella burkar där du kan stoppa flytande eller ömtåliga råvaror.

- **Tyst pump.** Några av maskinerna är ganska högljuda. Kan bli irriterande om du ska arbeta länge.
- **Välj fryståliga påsar.** Det funkar inte med vilka plastpåsar som helst. Dels ska de tåla att svetsas ihop, dels klara frystemperatur (–20 grader). Vill du dessutom värma det

vakuumpackade i påsen bör de även klara minst +100 grader. Köp hellre för stora än för små påsar. Det kostar lite mer men är mycket bekvämare att jobba med.

- **Inbyggd påsskärare.** Enklare än att klippa med sax.

### MINDRE VIKTIGA DETALJER:

- **Ställbar svetsstid.** Bara om du laborerar med olika tjocka påsar.
- **Tryckmätare.** Onödig finess. Först står maskinen på noll, sedan direkt på max. Du kan lika gärna titta på vad som händer i påsen.