



Torema

PACKING INTELLIGENCE



Torema Vakuumstick

VERBRAUCHERINFORMATION

Unsere neue nachhaltige Verpackungslösung mit dem Torema Vakuumstick ist darauf ausgelegt, frische und empfindliche Lebensmittel länger haltbar zu machen sowie deren Geschmack, Nährwerte, Farbe und Textur zu behalten.

Wir setzen uns dafür ein, dass Ihre Produkt für Sie in bester Qualität bei Ihnen ankommt.

Wie funktioniert der Torema Vakuumstick?

1. Der Torema Vakuumstick wird offen in die Vakuumverpackung unter das Produkt auf die Folie gelegt
2. Das Produkt wird vakuumiert und die Luft wird der Verpackung entzogen
3. Zusätzlich entzieht der Vakuumstick durch physikalischen Unterdruck kontinuierlich die noch im Produkt verbliebene Luft und speichert diese im Inneren des Sticks.

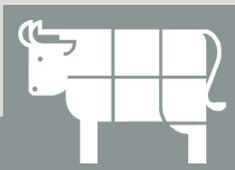


Vorteile

- ✓ Verhinderung einer Oxidation des Produktes
 - ✓ Ressourcenschonung durch längere Haltbarkeit
- Ergebnis:** keine Geschmacksveränderung und längere Haltbarkeit

Aus was besteht der Torema Vakuumstick?

100% PP-C, frei von Zusatzstoffen
Wirkung rein physikalisch durch Unterdruck



Torema

PACKING INTELLIGENCE

BEDIENUNGSHINWEIS

Torema Vakuumstick

(DE) Bitte achten Sie darauf, dass der **Torema Vakuumstick** beim Einlegen nicht absichtlich zugeedrückt wird. Der Stick muss **beim Verpacken geöffnet** sein.

Erst durch das Vakuumieren schließt sich der Stick automatisch durch physikalischen Unterdruck.

(EN) Please make sure that the **Torema vacuum stick** is not intentionally closed when inserting it. The stick **must be open when packing**. The stick will close when vacuumed due to the physical pressure difference.

