

VAKUOVÁ NÁDOBA SET 3 KS

VÝHODY VAKUOVÉHO BALENÍ

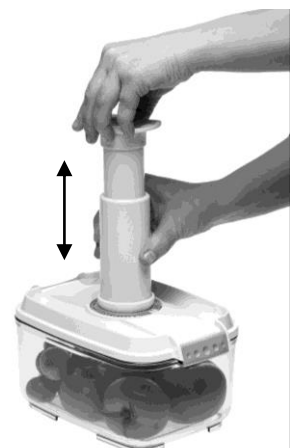
Vakuové nádoby jsou nepostradatelné v každé kuchyni. Jsou určeny pro skladování potravin, prodlužují tak jejich trvanlivost v syrovém i vařeném stavu bez ztráty kvality. Jen s pomocí vakuového systému dosáhnete vhodného prostředí potřebného k prodloužení čerstvosti potravin. Standardním skladováním vystavujete potraviny negativnímu působení kyslíku a dalším vlivům které zkracují jejich životnost.

Nejdůležitější výhody vakuového balení:

- Vitamíny, minerály, živiny a chutě jsou zachovány.
- Omezuje se množení mikroorganismů a bakterií, které zkracují trvanlivost potravin.
- Skladování ve vakuu zabráňuje šíření pachů v chladničce nebo mrazničce.

Pro větší přehled doporučujeme označit datum uložení potravin do vakuové nádoby (ukazatel umístěn na víku), speciálně při vakuování choulostivých pokrmů – například mozzarella.

- SET obsahuje:
- 1x obdélníková vakuová nádoba objem 1,4 l
 - 1x obdélníková vakuová nádoba objem 2 l
 - 1x ruční vakuová pumpa



NÁVOD K POUŽITÍ

Použití jako vakuová nádoba

- Před použitím se ujistěte, že víko, nádoba i těsnící kroužek jsou zcela čisté a suché.
- Naplňte nádobu do maximální výšky 1,5 mm pod okraj. Okraje nádoby, těsnění, víčko a ventil musí být čisté – to je velmi důležité, zejména pro vakuování potravin v tekutém stavu.
- Nádobu uzavřete víkem, zabezpečte bočními klipy a umístěte vakuovou pumpu na ventil, který se nachází v centru víka.
- Odčerpajte vzduch z nádoby pomocí pumpy, dokud je patrný odpor.
- Chcete-li otevřít nádobu, stiskněte ventil ve středu víka. Pokud unikl všechny vzduch, uvolněte boční klipy nahoru a sejměte víko.

Poznámka:

Aby bylo zajištěno, že vakuované potraviny vydrží dlouho čerstvé, doporučujeme průběžně kontrolovat, zda byl vzduch maximálně odčerpán. Stačí, když za několik dnů zkušebně odsajete vzduch pomocí vakuové pumpy, dokud je patrný odpor. Vakuované potraviny, které je nutno skladovat v chladu uložte do lednice.

Použití jako nádoba pro skladování

- Vakuové nádoby jsou také ideální pro krátkodobé skladování potravin. Surové nebo vařené potraviny naplňte do nádoby, zavřete víko a zajistěte bočními klipy.
- Výstupky ve víku zaručí bezpečné stohování nádob v ledničce nebo mrazničce.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Vakuovou nádobu a víko před prvním použitím důkladně omyjte a osušte. Vakuový set (mimo vakuové pumpy) lze standardně omýt vodou, spodní nádoby v myčce na nádobí. Pumpu očistěte pouze vlhkým hadříkem, vnější válec uvnitř promažte jedlým olejem – zajistíte tak plynulý chod pumpy. Nepoužívejte houbičky s hrubým povrchem nebo abrazivní čisticí prostředky. Při čištění se ujistěte, že všechny choulostivé části (např. těsnění víka, těsnící kroužky) nejsou poškrábané nebo poškozené.

TABULKA konzervace potravin

Druh potraviny	Štandardné skladovanie v chladničce	Skladovanie vo vákuovej nádobe
Varené potraviny	2 dni	10 dní
Čerstvé mäso	2-3 dni	6 dní
Varené mäso	4-5 dní	8-10 dní
Čerstvé ryby	2-3 dni	4-5 dní
Klobásy	3 dni	5-6 dní
Údeniny (šunka, salám, atď.)	7 dní	15-18 dní
Tvrde syry	12-15 dní	50-55 dní
Mäkké syry	5-7 dní	13-15 dní
Čerstvá zelenina	5 dní	18-20 dní
Umytý šalát	3 dni	5-8 dní
Čerstvé ovocie	8-10 dní	8-20 dní
Chlieb	3-4 dni	7-8 dní
Sušienky	120 dní	300 dní
Dezerty	5 dní	15-20 dní
Cereálne (suché plody)	30 dní	80-90 dní
Ryža, rezance, káva, čaj	180 dní	365 dní
Víno, šampanské	3-5 dní	13-15 dní
Nealkoholické nápoje	7-10 dní	20-25 dní

Hodnoty v této tabulce jsou pouze orientační, doba skladovatelnosti závisí na původním stavu a typu potraviny. Teplota chlazení + 3 ° C / + 5 ° C, je základem pro všechny druhy potravin.

Ve společnosti Status pečujeme o celý cyklus životnosti našich výrobků. Dbáme na vývoj, výrobu, obchodní komunikaci a prodej, i poskytování servisních středisek pro uživatele. Nepřetržitě doplňujeme naše výrobky s přáním vyhovět našim uživatelům, kteří jsou našim hlavním cílem. Snažíme se, aby produkty vysoké kvality značky Status - innovations byly efektivní a snadné pro použití. Naš sortiment obsahuje výrobky pro skladování potravin ve vakuu i bez vakuu, náčiní pro vaření a přípravu pokrmů, domácí vybavení apod.

VÁKUOVÁ NÁDOBA SADA 3 KS

VÝHODY VÁKUOVÉHO BALENIA

Vákuové nádoby sú nepostrádateľné v každej kuchyni. Sú určené na skladovanie potravín, predlžujú tak ich trvanlivosť v surovom aj varenom stave bez straty kvality. S pomocou vákuového systému dosiahnete vhodné prostredie potrebné na predĺženie čerstvosti potravín. Štandardným skladovaním vystavujete potraviny negatívne mu pôsobeniu kyslíka a ďalším vplyvom, ktoré skracujú ich životnosť.

Najdôležitejšie výhody vákuového balenia:

- Vitamíny, minerály, živiny a chute sú zachované.
- Obmedzuje sa množstvo mikroorganizmov a baktérií, ktoré skracujú trvanlivosť potravín.
- Skladovanie vo vákuu zabraňuje šíreniu pachov v chladničke alebo mrazničke.

Pre väčší prehľad odporúčame označiť dátum uloženia potravín do vákuovej nádoby (ukazovateľ umiestnený na veku), špeciálne pri vákuovaní chúlolistvých pokrmov - napríklad mozzarella.

- SADA obsahuje:
- 1x vákuová nádoba objem 1,4 l
 - 1x vákuová nádoba objem 2 l
 - 1x ručná vákuová pumpa

NÁVOD NA POUŽITIE - Použitie ako vákuová nádoba

- Pred použitím sa uistite, že veko, nádoba aj tesniaci krúžok sú celkom čisté a suché.
- Naplňte nádobu do maximálnej výšky 1,5 mm pod okraj. Okraje nádoby, tesnenie, veko a ventil musia byť čisté - to je veľmi dôležité, najmä pre vákuované potraviny v tekutom stave.
- Nádobu uzavriete vekom, zabezpečte bočnými klipmi a umiestnite vákuovú pumpu na ventil, ktorý sa nachádza v centre veka.
- Odčerpajte vzduch z nádoby pomocou pumpy, pokiaľ je zreteľný odpor.
- Keď chcete otvorit' nádobu, stlačte ventil v strede veka. Pokiaľ uníkol všetok vzduch, uvoľnite bočné klipy nahor a zložte viečko.

Poznámka:

Aby bolo zaistené, že vákuované potraviny vydržia dlho čerstvé, odporúčame priebežne kontrolovať, či bol vzduch maximálne odčerpáný. Stačí, keď za niekoľko dní skúšobne odsajete vzduch pomocou vákuovej pumpy, pokiaľ je zreteľný odpor. Vákuované potraviny, ktoré je nutné skladovať v chlade uložte do chladničky.

Použitie ako nádoba na skladovanie

- Vákuové nádoby sú tiež ideálne na krátkodobé skladovanie potravín. Surové alebo varené potraviny naplňte do nádoby, zavrite veko a zaistite bočnými klipmi.
- Výstupy vo veku zaručia bezpečné skladovanie nádob v chladničke alebo mrazničke.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Vákuovú nádobu a veko pred prvým použitím dôkladne umyte a osušte. Vákuovú sadu (mimo vákuovej pumpy) možno štandardne umyť vodou, spodné nádoby v umývačke riadu. Pumpu očistite iba vlhkou handrou, vonkajší valec občas premažte jedlým olejom – zaistíte tak plynulý chod pumpy.

Nepoužívajte čistiace hubky s hrubým povrchom alebo agresívne čistiace prostriedky. Pri čistení sa uistite, že všetky chúlolistivé časti (napr. tesnenie veka, tesniace krúžky) nie sú poškrábané alebo poškodené.

TABUĽKA konzervácie potravín

Druh potraviny	Štandardné skladovanie v chladničke	Skladovanie vo vákuovej nádobe
Varené potraviny	2 dni	10 dní
Čerstvé mäso	2-3 dni	6 dní
Varené mäso	4-5 dní	8-10 dní
Čerstvé ryby	2-3 dni	4-5 dní
Klobásy	3 dni	5-6 dní
Údeniny (šunka, saláma, atď.)	7 dní	15-18 dní
Tvrde syry	12-15 dní	50-55 dní
Mäkké syry	5-7 dní	13-15 dní
Čerstvá zelenina	5 dní	18-20 dní
Umytý šalát	3 dni	5-8 dní
Čerstvé ovocie	8-10 dní	8-20 dní
Chlieb	3-4 dni	7-8 dní
Sušienky	120 dní	300 dní
Dezerty	5 dní	15-20 dní
Cereálne (suché plody)	30 dní	80-90 dní
Ryža, rezance, káva, čaj	180 dní	365 dní
Víno, šampanské	3-5 dní	13-15 dní
Nealkoholické nápoje	7-10 dní	20-25 dní

Hodnoty v tejto tabuľke sú iba orientačné, doba skladovateľnosti závisí od pôvodného stavu a typu potraviny. Teplota chladenia +3 °C / +5 °C, je základom pre všetky druhy potravín.

V spoločnosti Status sa staráme o celý cyklus životnosti našich výrobkov. Dbáme na vývoj, výrobu, obchodnú komunikáciu a predaj, aj na poskytovanie servisných stredísk pre užívateľov. Nepretržite dopĺňame naše výrobky s priánim vyhovieť našim užívateľom, ktorí sú našim hlavným cieľom.

Snažíme sa, aby produkty vysokej kvality značky Status - innovations boli efektívne a ľahké na použitie. Naš sortiment obsahuje výrobky na skladovanie potravín vo vákuu i bez vákuu, náradie na varenie a prípravu pokrmov, domáce vybavenie a pod.

