

Vakuumski poklopac za kuhanje, veći



Osnovna namjena poklopca je vakuumiranje namirnica u velikim posudama. Omogućava i da u istoj posudi u kojoj smo kuhali, ostatak hrane vakuumiramo i na taj način kvalitetno pohranimo. Sljedeći put samo podgrijemo. Sprječava kipljenje tekućine u loncu pri kuhanju. Pored toga kuhanje nije potrebno nadzirati cijelo vrijeme. Njen ulubljen oblik omogućava tekućini koja je prekipjela da se vrati nazad u lonac (i tako ostane štednjak čist).

Opis

Poklopac je sastavljen iz dva dijela. Manji poklopac na vrhu je namijenjen vakuumiranju namirnica. Veliki otvor na vrhu omogućava naknadno dodavanje začina i tekućine kroz otvor bez podizanja poklopca i prekida procesa kuhanja. Pomoću kuhače možemo kroz otvor jelo promiješati. Postoje tri veličine. Veći odgovara promjeru lonca od 20, 22 i 24 centimetara. Njene prednosti su:

- produžava postojanost namirnica,
- sprječava njihovo isušivanje,
- čuva okus i aromu namirnica.
- zbog upliva temperature i zraka (na prvom mjestu kisika) su namirnice neprestano izložene neugodnim uplivima poput oksidacije, gnjiljenja, sušenja, plijesna, propadanja i slično. Vakuumski način pohranjivanja namirnica produžava postojanost, svježinu i aromu namirnica.

□ Upotreba

Vakuumsko pohranjivanje:

- Uvjerite se da su rubovi posude i brtve čiste i suhe. Sadržaj posude mora biti dobro ohlađen.
- Stakleni poklopac položite na posudu. Poklopac s ventilom umetnite u otvor staklenog poklopca.
- Vakuumsku pumpicu prislonite precizno na ležište ventila koji se nalazi na sredini poklopca.
- Višekratnim izvalačenjem i pritiskom pumpice ispušajte zrak iz posude, dok ne dođe do osjetnog otpora.
- Posudu otvorite tako da kažiprstom otklonite ventil na poklopcu u željenom smjeru (budite pozorni na šum zraka). Poklopac je otpušten i možete ga odstraniti s posude.

Kuhanje:

- Pred prvu upotrebu savjetujemo da vakuumski poklopac i brtvene dijelove operete.
- Poklopac namjestite na lonac tako da brtvu prislonimo na rub posude.
- Poklopac s ventilom namjestite na otvor.
- Želite li ohlađeno i vakuumirano ponovno zagrijati, prvo otpustite vakuum.

□ Čišćenje i održavanje

Svi brtveni dijelovi (brtva poklopca, brtva poklopčića i ventil) se za lakše čišćenje mogu odstraniti. Staklo poklopca možete prati u stroju za pranje posuđa. Pri čišćenju pazite da ne ogrebete ili oštetite dijelove za zatvaranje (brtveni te ventilni nastavci sa pumpicom).

□ Materijali

Poklopac je načinjen iz borosilikatnog stakla. Njena glavna prednost je u tom da dobro podnosi temperaturni šok. Po nacrtima našeg poduzeća izrađujemo ga u francuskom poduzeću Duran. Brtva na poklopcu je i polikarbonatnom (PC) poklopčiću, pumpice i ventil su iz silikona (isti materijal se koristio za modele po kojima se peku kuglof i kolači), čija je glavna karakteristika da izdrže više od 200°C.

Preporuke

Vakuum usporava, iako ne može sprječiti nastajanje bakterija, zbog čega hranu i namirnice pohranjujte u hladnjaku. Za vakuumiranje je nužna upotreba [vakuumske pumpice](#). Vakuimirati možemo posude i lonce ravnoga ruba.