

Set vakuumskih posuda za dječju hranu, 5-dijelni

Upute za upotrebu

PREDNOSTI VAKUUMSKOG POHRANJIVANJA

NAMIRNICA

Za najmanje koristite samo najbolje. Pripremljeni obrok pohranite u vakuumsku posudu do ručka, užine ili večere, za sutra, preksutra ili kasnije!

Posude su namijenjene pohranjivanju unaprijed spremljenih obroka za najmlađe, narezano voće ili povrće, razne manje užine pa čak i za pohranjivanje začina.

Zašto vakuumirati?

- do 4-puta produžena svježina i postojanost namirnica na prirodan način,
- očuvani vitamini, minerali, hranljive tvari i aroma namirnica,
- vakuum štiti namirnice od širenja bakterija,
- spriječeno miješanje neugodnih mirisa namirnica u hladnjaku i zamrzivaču.

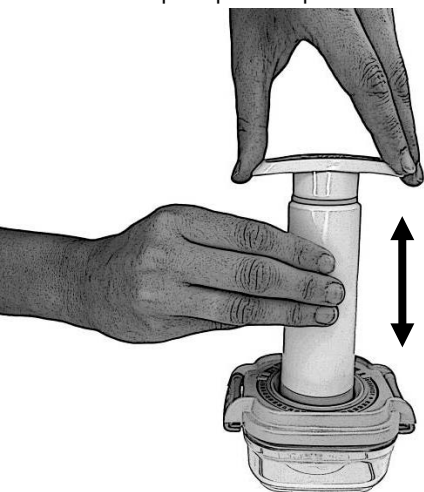
Set uključuje:

- 4 vakuumske posude volumena 0,15 litra i
- ručnu vakuumsku pumpu.

Preporučamo da si **kalendarskom na poklopcu posude** označite datum, kad ste obrok pohranili ili rok upotrebe proizvoda (posebno, kad pohranjujete osjetljive namirnice, npr. mocarelu).

UPOTREBA

- Pred upotrebu vakuumske posude i poklopce operite. Uvjerite se da su rubovi posude, brtve i poklopci čisti i suhi.
- Namirnicu umetnite u posudu i zatvorite vakuumskim poklopcem te pritisnite ručke prema dolje.



- Vakuumsku pumpicu precizno pristonite na ležište ventila koje se nalazi na sredini poklopca. Višekratnim izvlačenjem i pritiskanjem pumpice prema dolje i gore izvlačite zrak iz posude dok ne osjetite otpor (približno 5 - 10 poteza).
- Posudu otvorite tako da prstom otklonite ventil na poklopcu u željenom smjeru (čujete šum zraka). Ručke poklopca podignite prema gore i odstranite poklopac s posude.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Vakuumske posude i poklopci mogu se prati uobičajenim sredstvima za ručno ili pranje u perilici za posuđe. Pri čišćenju pazite da ne izgrebete ili oštetite dijelove za zatvaranje (rubovi posuda, brtveni te ventilni nastavci za pumpicu).

MATERIJALI

Posude su izrađene od kvalitetnog materijala tritan, koji je bez BPA te neškodljiv po namirnice. Materijal je otporan na udarce i ne preuzima boje ili mirise pohranjenih namirnica. Brtve na poklopcu, pumpi i ventil su silikonski, ostali dijelovi od ABS plastike (jamči dugotrajnost proizvoda).

PREPORUKE

Vakuum usporava, ali ne može u potpunosti spriječiti nastanak bakterija. Zato hranu i namirnice uvijek pohranjujte u hladnjaku.

Za vakuumiranje vakuumskih posuda **neophodna je vakuumska pumpa** - ručna ili električna. Možete ih vakuumirati i pomoću Statusovih vakuumskih aparata.

Ukoliko po dugotrajnom vakuumiranju pumpica ne klizi besprijekorno, njene unutarnje dijelove blago nauljite parafinskim ili jestivim uljem.

TABELA POSTOJANOSTI HRANE

(po podacima razvojnog odjela tvrtke Status)

Vrsta namirnica	Pohranjivanje u hladnjaku	Vakuumska pohranjeno u hladnjaku
Kuhana jela	2 dana	do 10 dana
Svježe meso	2 – 3 dana	do 6 dana
Kuhano meso	4 – 5 dana	8 – 10 dana
Svježe ribe	2 – 3 dana	4 – 5 dana
Dimljene salame (naresci i sl.)	7 dana	15 - 18 dana
Tvrđi sir	10 – 12 dana	25 - 35 dana
Meki sir	5 – 7 dana	13 – 15 dana
Sirovo povrće	5 dana	18 – 20 dana
Oprana salata	3 dana	5 – 8 dana
Svježe voće	8 – 10 dana	8 - 20 dana
Kruh	3 – 4 dana	7 - 8 dana
Slastice	5 dana	15 - 20 dana

V tabeli je navedeno približno trajanje, jer je to ovisno o početnom stanju (svježina) i načinu pripreme namirnica. Temeljimo na pohranjivanju namirnica na temperaturi +3°C / +5°C u hladnjaku. Višestruko otvaranje već vakuumiranih posuda nije preporučljivo, jer se time gubi optimalni učinak vakuumiranja.

SAVJET

Posude su oblikovane tako da ih možete posložiti jednu na drugu maksimalno koristeći prostor i omogućuju urednost prostora u hladnjaku, policama, ormarima, na plovilima, u prirodi i drugdje.

Više informacija: www.status-trgovina.hr

Status d.o.o. Metlika, Slovenija razvija i proizvodi izvorna kućna pomagala, robnih marki Status i Genius. Proizvodi se prodaju po Evropi i SAD. Osnovna načela poslovanja poduzeća su inovativnost, kvaliteta i upotrebljivost proizvoda. Izvorna kućna pomagala dijelimo na tri grupe: vakuumski program – program **za očuvanje svježine**, program **kuhanja i pripreme hrane** i program **vješalica i polica**. Garantiramo kvalitetu i dugotrajnost svakog proizvoda.

Dodatne informacije, Hrvatska:

Status–izvorna kućna pomagala d.o.o., Smičiklasova 5c, 47000 Karlovac, HR, +385 (0)47 421 320, www.status-trgovina.hr

Slovenija (proizvođač): Status d.o.o. Metlika, Ul. Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, SLO, +386 (0)7 36 91 230, www.status.si

STATUS

izvorna pomagala