

## 3-dijelni set VAKUUMSKIH POSUDA (3 i 4,5 litra)

### Upute za upotrebu

#### OPIS

Vakuumski način pohranjivanja namirnica produžava **postojanost, svježinu i aromu namirnica**. Na taj način ćemo pri otvaranju hladnjaka izbjeći različite mirise - budući su namirnice radi upliva temperature i zraka neprestalno izložene neugodnim uplivima poput oksidacije, truljenja, sušenja, plijesni i propadanja.

Različite veličine pravokutnih vakuumskih posuda su namijenjene vakuumskom pohranjivanju svih vrsta namirnica – voća, povrća, začina, mesa, tjestenina, svježih, kuhanih, sušenih, otvorenih, ... **Mogućnosti je mnogo.**

Pravokutne posude su oblikovane tako da radi njihovog oblika ne gubimo prostor na kuhinjskim policama, pultu, hladnjaku ili zamrzivaču. Jednostavno ih posložimo jednu na drugu.

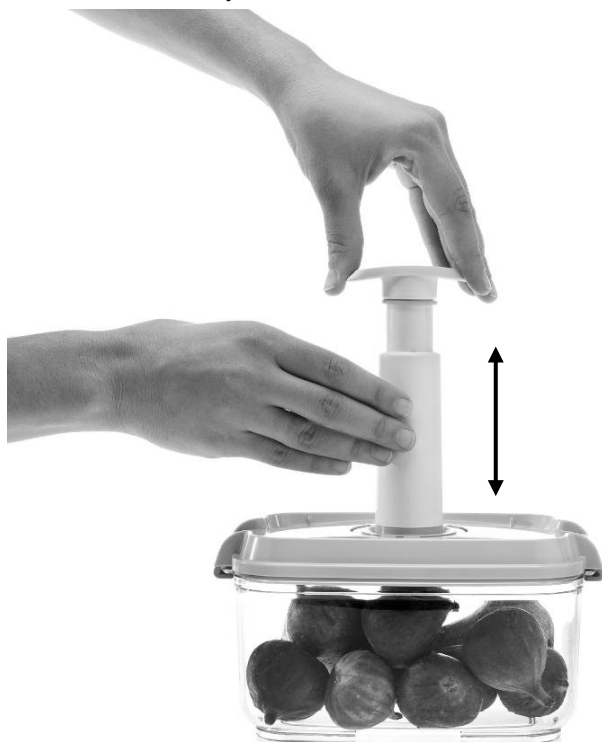
Set najvećih vakuumskih posuda preporučujemo za pohranjivanje **voća, povrća, kruha, peciva i drugih dobrot**.

**3-dijelni set** pravokutnih vakuumskih posuda uključuje:

- 3-litarsku pravokutnu posudu,
- 4,5-litarsku pravokutnu posudu,
- vakuumsku pumpicu, koja je nužan sastavni dio vakuumiranja namirnica.

#### UPOTREBA

- Pred upotrebu vakuumske posude operite. Uvjerite se da su rubovi posude, brtve te poklopci čisti i suhi.
- Vakuumskim poklopcem zatvorite posudu i pritisnite ručke nadalje.



- Vakuumsku pumpicu postavite precizno na ležište oko ventila koji se nalazi na sredini poklopca.
- Primate donji dio pumpice i pazite da je za vrijeme vakuumiranja čvrsto prislonjena na ventil. Drugom rukom držite njen gornji dio te višekratnim izvlačenjem i pritiskom na pumpicu ispušajte zrak iz posude dok ne dođe do osjetnog otpora (količina tj. koliko je puta potrebno vući i pritiskati je ovisna o veličini posude i zauzetog volumena u njoj).
- Posudu otvorite tako da kažiprstom otklonite ventil na poklopcu u željenom smjeru (budite pozorni na šum zraka). Ručke poklopca preklonite nagore i odstranite poklopac sa posude.

#### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Možete ih čistiti uobičajenim sredstvima za ručno čišćenje i u perilici posuđa. Ne koristite strugala, grube spužvice, krpe za čišćenje, niti snažna sredstva za čišćenje. Pri čišćenju pazite da ne oštetite dijelove za zatvaranje (rubove posuda, brtve te ventilne nastavke za pumpicu).

#### MATERIJALI

Sve posude su načinjene iz kvalitetnog polikarbonata (iz istog materijala su načinjeni prozori u letjelicama). Njegova prednost je i u tome što se usprkos udarcima i padovima ne oštećuje. Brtva na poklopcu, pumpici i ventil su iz silikona, ostali dijelovi su iz ABS plastike koja osigurava dugotrajnost i upotrebljivost proizvoda. Svi materijali su neškodljivi po namirnice.

#### PREPORUKE

Za vakuumiranje posuda neophodna je vakuumska pumpica.

Vakuum značajno usporava, iako ne može potpuno spriječiti oksidaciju, zbog čega vakuumirane namirnice, ukoliko za to postoje mogućnosti, preporučujemo uvijek pohranjivati u hladnjaku.

#### TABELA POSTOJANOSTI HRANE

(po podacima razvojnog odjela tvrtke Status)

Vrsta namirnica	Pohranjivanje u hladnjaku	Vakuumski pohranjeno u hladnjaku
Kuhana jela	2 dana	do 10 dana
Svježe meso	2 – 3 dana	do 6 dana
Svježe salame (naresci i sl.)	7 dana	15 - 18 dana
Tvrđi sir	2 – 15 dana	50 - 55 dana
Sirovo povrće	5 dana	18 - 20 dana
Svježe voće	8 – 10 dana	8 - 20 dana
Kruh	3 – 4 dana	7 - 8 dana

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