

## SET ZA MARINIRANJE, 2-DIJELNI

Upute za upotrebu

### UBRZAJTE PROCES MARINIRANJA MESA POSTUPKOM MARINIRANJA U VAKUUMU.

#### Set uključuje:

- kvadratnu vakuumsku posudu od 2 litre
- ručnu vakuumsku pumpu

Razvijeno i proizvedeno u Sloveniji, EU.

#### VAKUUMSKA POSUDA, 2 L

Vakuumske posude su neophodne u svakoj kuhinji. Namijenjene su naravnim pohranjivanju, kojim produžite postojanost svježim ili blanširanim namirnicama bez smanjenja njihove kvalitete. Primjerno okolinu, koja pomaže produžiti svježinu namirnica, je na prirodan način moguće postići samo vakuumom.

#### Najvažnije koristi vakuumskog pohranjivanja:

- očuva vitamine, minerale i hranjive snovi te aromu u namirnicama,
- štiti namirnice od širenja plijesni i bakterija zato je postojanost namirnica produžena,
- sprečava miješanje neugodnih mirisa namirnica u hladnjaku i zamrzivaču.

#### MARINIRANJE

Proces mariniranja u vakuumu je brži, jer vakuum otvara pore namirnica i omogućava da se marinada brže i u potpunosti upije u namirnicu. Pomoću nekoliko vakuumiranja i popuštanja zraka u posudu možemo u samo 18 minuta postići isti učinak za koji bi klasičnim mariniranjem trebali nekoliko sati.

#### UPOTREBA

##### POSUDA ZA MARINIRANJE

- Meso ili povrće sa marinadom umetnite u posudu (najviše 1,5 cm do gornjeg ruba posude) i zatvorite vakuumskim poklopcem te pritisnite ručke prema dolje.
- Vakuumsku pumpicu pristonite precizno 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 kažiprstom pridignete ventil na poklopcu u željenom smjeru (čujete šum zraka). Ručke poklopca podignite prema gore i odstranite poklopac.

**NAPOMENA:** Za mariniranje možete upotrijebiti bilo koju Statusovu posudu, a preporučujemo 2-litarsku kvadratnu odnosno 2-, 3- ili 4.5-litarsku pravokutnu vakuumsku posudu.

Ako želite marinirati sa vakuumskim aparatom, trebate cjevčicu za mariniranje sa priključkom za vakuumiranje, koja je dio dodatne opreme i treba je dokupiti. Mariniranje je moguće sa svim vakuumskim aparatima Status. **Provac 360** ima posebnu funkciju **Marinator**, kojom proces mariniranja automatski skrati na 20 min, a sa ostalim vakuumskim aparatima proces je potrebno napraviti ručno. Za dodatnu cijevku pitajte proizvođača.

#### VAKUUMSKA POSUDA

Set za mariniranje može se koristiti i za vakuumsko pohranjivanje različitih namirnica. Postupak pohranjivanja u vakuumu jednak je mariniranju. Slijedite uputama za mariniranje.

**NAPOMENA:** Za vakuumiranje posuda i pomagala sa vakuumskim aparatom Status trebate cijevku za vakuumiranje, koja je drugačija od cijevke za mariniranje. Za dodatnu cijevku pitajte proizvođača.

**Kalendar na poklopcu** vakuumske posude prikladan je za označavanje roka upotrebljivosti namirnica i datuma pohranjivanja (pogotovo kada spremate osjetljive namirnice, npr. Mozzarella, salame).

Kako bi osigurali svježinu vakuumiranih namirnica provjerite vakuum na nekoliko dana. Za svaki slučaj možete pokušati pumpom isisati zrak iz posude. Vakuum u posudi ne može potpuno spriječiti rast bakterija, zato osjetljive namirnice vakuumirajte i pohranite u hladnjaku. Postojanost će biti produžena.

Posude su prikladne za podgrijavanje jela u mikrovalnoj pećnici, ali samo bez poklopca i do najviše dvije minute.

#### SAVJET

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

#### 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 izgubete ili oštetite dijelove za zatvaranje (rubovi posuda, brtveni te ventilni nastavci za pumpicu). Ukoliko po dugotrajnom vakuumiranju pumpica ne klizi besprijekorno, njene unutarnje dijelove blago nauljite parafinskim ili jestivim uljem.

#### MATERIJALI

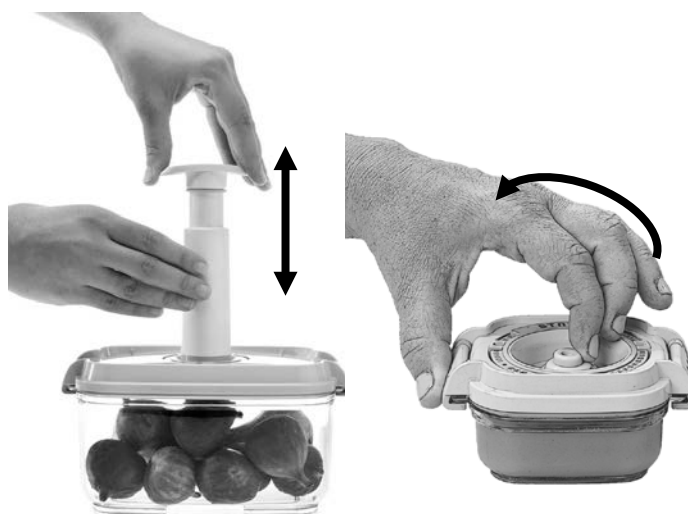
Sve posude su izrađene od Tritana, visokokvalitetnog materijala bez BPA. Brtve na poklopcu, pumpici i ventil su silikonski, ostali dijelovi iz ABS plastike (jamči elastičnost poklopca).

#### TABELA POSTOJANOSTI HRANE

(po podacima razvojnog odjela tvrtke Status)

Vrsta namirnica	Pohranjivanje u hladnjaku	Vakuumsko 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.



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