

VAKUUMSKA POSUDA

Upute za upotrebu

OPIS I NAMJENA – Prednosti vakuumskog pohranjivanja namirnica

Pri vakuumskom pohranjivanju se vakuumskom pumpicom isisa iz posude zrak i uspostavi hermetički zatvoren prostor. Neželjeni uplivi na namirnice se smanjuju i proces propadanja namirnica uspori, zato vakuumski način pohranjivanja namirnica produđava postojanost, svježinu i aromu namirnica.

U Statusove vakuumske posude je moguće pohranjivati **sve vrste namirnica** - od začina, bombona, sira, salame do svježeg i suhog voća, povrća te kruha, juha i umaka.

Postoje slijedeći oblici i volumeni:

- **pravokutne:** 0,5-litarska, 0,8-litarska, 1,4-litarska, 2-litarska, 3-litarska, 4,5-litarska
- **kvadratne:** 0,8-litarska, 2-litarska
- **okrugle:** 0,75-litarska, 1,5-litarska, 2,5-litarska

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

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 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 pridignite 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 izgubete ili oštetite dijelove za zatvaranje (rubovi posuda, brtveni te ventilni nastavci za pumpicu).

MATERIJALI

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

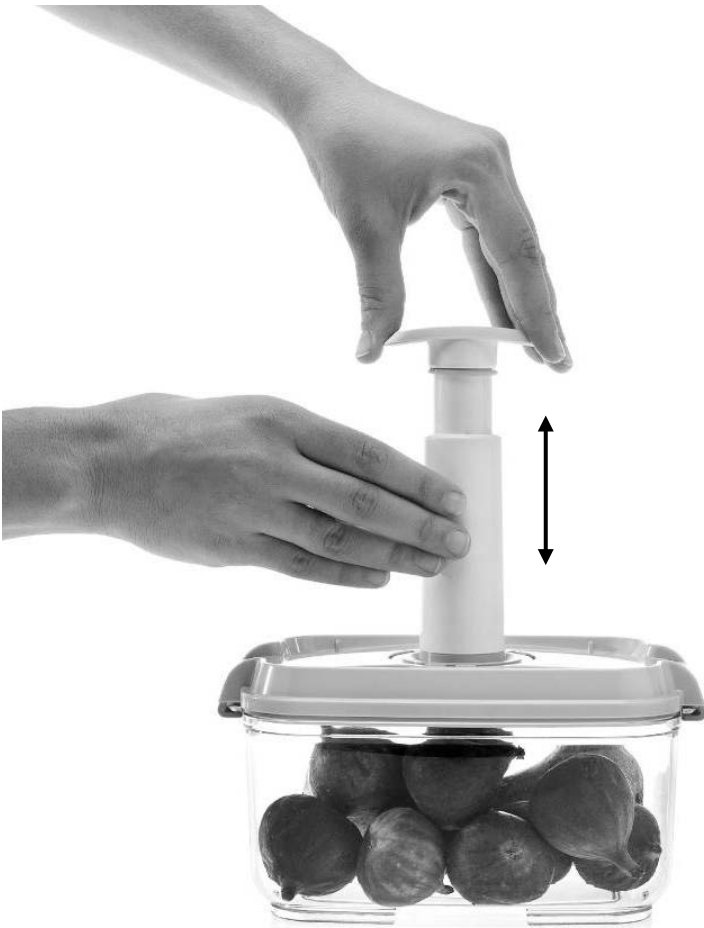
PREPORUKE

Vakuum usporava, ali ne može u potpunosti spriječiti nastanak bakterija. Zato hranu i namirnice uvijek pohranjujte u hladnjaku. 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	Vakuumski pohranjeno u hladnjaku
Kuhana jela	2 dana	do 10 dana
Svjeđe meso	2 – 3 dana	do 6 dana
Svjeđe salame (naresci i sl.)	7 dana	15 - 18 dana
Tvrđi sir	2 – 15 dana	50 - 55 dana
Sirovo povrće	5 dana	18 - 20 dana
Svjeđe voće	8 – 10 dana	8 - 20 dana
Kruh	3 – 4 dana	7 - 8 dana



Status d.o.o. Metlika, Slovenija razvija in 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.

Dotatne 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