

# GASTRO VAKUUMSKI VINO SET, 13-DIJELNI SET

## Upute za upotrebu

### OPIS

Gastro vakuumski vino set je namijenjen **za profesionalnu upotrebu** – za sommeliere, vinare barmene u prestižnim vinskim barima ili restoranima.

Vakuumskim pohranjivanjem **usporimo proces oksidacije u vinu** čime produžimo postojanost pića i njegovu kvalitetu do 4 puta. Boja, ukus i miris vina pohranjeni su na najbolji mogući način.

### 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,
- sprječava miješanje neugodnih mirisa namirnica u hladnjaku i zamrzivaču.

### Set uključuje:

- 12 vakuumskih čepova bijelo-sive boje,
- 1 ručnu vakuumsku pumpicu.

*Razvijeno i proizvedeno u Sloveniji, EU.*

### UPOTREBA

- Pred upotrebu vakuumski čep operite. Uvjerite se da su rubovi čepa i brtve potpuno čisti i suhi.
- Čep umetnite u grlo boce (slika 1) i vakuumsku pumpicu namjestite precizno na ležište ventila koje se nalazi na čepu.
- Pumpicom isisajte zrak iz boce. Kada osjetite otpor, nastao je vakuum (slika 2).

Slika 1



Slika 2



Slika 3



- Vaše vino ili sok su sigurno pohranjeni u vakuumu.
- Čep otvorite tako da kažiprstom otklonite ventil (slika 3) na poklopcu u željenom smjeru (čuje se zvuk zraka).
- Odstranite čep iz grla boce.
- **UPOZORENJE: Vakuumski čepovi nisu primjereni za zatvaranje pjenušavog vina i gaziranih pića.**

### ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

**Vakuumski čepovi** mogu se prati običnim sredstvima za pranje posude pod tekućom vodom ili u stroju za pranje posuda. Pri čišćenju pazite da ne izgrebete ili oštetite dijelove za zatvaranje (brtveni te ventilni nastavci za pumpicu). **Vakuumska pumpica** ne treba posebnog čišćenja, ako se uprlja obrišite ju vlažnom krpom.

### MATERIJALI

Tijelo vakuumskog čepa je načinjeno iz **ABS plastike** što garantira dugotrajnost i upotrebljivost proizvoda. Brtveni dio čepa je iz **silikona**. Oba su materijala po **namirnice neškodljiva**. Vakuumska pumpica je iz ABS plastike i silikona.

### PREPORUKE

Za vakuumiranje pomoću čepa je neophodna vakuumska pumpica – ručna ili električna. Možete ga zavakuimirati i pomoću Statusovih vakuumskih aparata. Vakuum usporava, ali ne može u potpunosti spriječiti nastanak bakterija. Zato hranu i namirnice uvijek pohranjujte 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](http://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](http://www.status.si)

**STATUS**  
izvorna pomagala