

# GASTRO VAKUUMSKE POSUDE S POKLOPCIMA

Upute za upotrebu

## OPIS

Gastro vakuumske posude su razvijene za upotrebu u profesionalnim kuhinjama s namjerom pohranjivanja povrća, voća, mesa, sira i drugih namirnica, koje tijekom dana ostanu neupotrijebljene. Vakuumske pohranjene namirnice mogu biti pospremljene kroz noć ili više dana. Pohranite obroke, umake u vakuumu i produžite njihovu kvalitetu i postojanost. Upotrijebite ih u hladnjaku i zamrzivaču.

## Najvažnije koristi vakuumskog pohranjivanja:

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

**Gastro vakuumske posude su slijedećih dimenzija:** 2 L, 4 L, 6 L, 8 L i 10 L.

**Mogućnost kupnje:** pojedinačno posuda sa poklopcem ili bez njega ili u combo setima po 6 (npr. 6x 2L posuda i 6x poklopac).

*Razvijeno i proizvedeno u Sloveniji, EU.*

## UPOTREBA

- Pred upotrebu vakuumske posude operite. Uvjerite se da su rubovi posude i brtve potpuno čisti i suhi.
- Namirnice umetnite u posudu (najviše 1,5 cm do gornjeg ruba posude) i zatvorite posudu vakuumskim poklopcem (slika 1).
- Gastro vakuumske posude možete vakuumirati sa svim Statusovim vakuumskim pumpicama. Preporučujemo upotrebu gastro električne vakuumske pumpe.
- Vakuumsku pumpicu prislonite precizno na ležište ventila koje se nalazi na sredini poklopca i pritisnite On/Off. Posuda će biti vakuumirana automatski (slika 2).
- Posudu otvorite tako da kažiprstom otklonite ventil na poklopcu u željenom smjeru (čujete šum zraka) i odstranite poklopac (slika 3).

## Maksimalno iskorišten prostor.

### Slaganje posuda

Sve gastro vakuumske posude imaju jednaku širinu i dužinu (22,5 x 22,5 cm), različita je samo visina. Jedan vakuumski poklopac odgovara svim vakuumskim posudama. Pune posude možete posložiti jednu na drugu i prazne jednu u drugu.



### Posude su transparentne

Za uređenu i organiziranu kuhinju bez traženja gdje imate pohranjene koje namirnice. Posude imaju označene mjere za litre i gallone.

8 L vak. posuda



2 L vak. posuda

## 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

Posude su izrađene od Tritana™ (Eastman), visokokvalitetnog materijala bez BPA, koji je siguran za upotrebu s namirnicama, ne apsorbira boje namirnica i je vrlo otporan na udarce. Brtve na poklopcu i ventil su silikonski. Svi materijali su neškodljivi po namirnice.

## TABELA POSTOJANOSTI HRANE

(po podacima razvojnog odjela tvrtke Status)

Vrsta namirnica	Pohranjivanje v 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

*U 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.*

## PREPORUKA

Gastro vakuumske posude možete vakuumirati sa gastro električnom vakuumskom pumpom, električnom vakuumskom pumpom BVP100, sa svim vakuumskim aparatima uz pomoć cjevčice za vakuumiranje i tek sa ručnom vakuumskom pumpom. Preporučujemo upotrebu gastro električne vakuumske pumpe.

Slika 1



Slika 2



Slika 3



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