

# Kuhalno-vakuumska pokrovka, srednja (za 20, 22 in 24 cm)



Osnovni namen pokrovke je vakuumiranje živil v velikih posodah. Omogoča tudi, da v isti posodi v kateri smo kuhali, ostanek hrane zavakuumiramo in jo kakovostno shranimo. In naslednjič spet pogrejemo. Preprečuje prekipenje tekočine iz lonca pri kuhanju. Poleg tega kuhanja ni potrebno ves čas nadzorovati. Njena vbočena oblika namreč omogoča, da se tekočina, ki je prekipela, vrne nazaj v lonec (in tako ne umaže celega štedilnika).

## Opis

Pokrovka je sestavljena iz dveh delov. Manjši pokrovček na vrhu je namenjen vakuumiranju živil. Velika odprtina na vrhu omogoča, da naknadno dodajamo začimbe in tekočine skozi odprtino, brez dvigovanja pokrovke in prekinitve procesa kuhanja. S kuhalnico lahko vse skozi odprtino tudi premešamo. Obstajajo tri velikosti. Večja ustreza premerom loncev: 20, 22 in 24 cm. Njene prednosti so tudi, da:

- podaljšuje obstojnost živil
- preprečuje njihovo izsuševanje
- ohrani okus in aromo živil

Zaradi vpliva temperature in zraka (predvsem kisika) so živila neprestano izpostavljena neugodnim vplivom, kot so oksidacija, gnitje, sušenje, plesen, propadanje in podobno. Vakuumski način shranjevanja živil podaljša obstojnost, svežino in aromo živil.

## Uporaba

### Vakuumsko shranjevanje

- Prepričajte se, da so robovi posode, tesnila čisti in suhi. Vsebina v posodi mora biti ohlajena.
- Stekleni pokrov položite na posodo. Pokrovček z ventilom vstavite v odprtino steklene pokrovke.
- Vakuumsko črpalko nastavite natančno na ležišče ventila, ki se nahaja na sredini pokrovčka.
- Z večkratnim vlečenjem in potiskom črpalke črpajte zrak iz posode, dokler ne pride do občutnega upora.
- Posodo odprete tako, da s kazalcem odklonite ventil na pokrovu v poljubno smer (slišite šum zraka). Pokrov je sproščen in ga lahko odstranite s posode.

### Kuhanje

- Pred prvo uporabo svetujemo, da vakuumsko pokrovko in tesnilne dele operete.
- Pokrovko nastavite na lonec, tako da se tesnilo prilega robu posode.
- Pokrovček z ventilom nastavite na odprtino.
- Ko želite ohlajeno in zavakuumirano ponovno segreti, je najprej potrebno izpustiti vakuum.

## Čiščenje in vzdrževanje

Vsi tesnilni deli (tesnilo pokrovke, tesnilo pokrovčka in ventil) se za lažje čiščenje lahko odstranijo. Steklo pokrovke lahko perete v pomivalnem stroju. Pri čiščenju pazite, da ne spraskate ali poškodujete zapiralnih delov (tesnilni ter ventilni nastavki za črpalko).

## Materiali

Pokrovka je narejena iz borosilikatnega stekla. Njena glavna prednost je v tem, da zdrži temperaturni šok. Po načrtih našega podjetja ga izdelujejo v francoskem podjetju Duran. Tesnilo na pokrovu in polikarbonatnem (PC) pokrovčku, črpalke in ventil so iz silikona (isti material, kot je uporabljen za modele po katerih se pečejo šarklji in kolači), katerih glavna lastnost je, da zdržijo več kot 200°C.

## Priporočila

Vakuum upočasnjuje, vendar ne more preprečiti nastajanja bakterij, zato hrano in živila vedno shranjujte v hladilniku. Za vakuumiranje je nujna uporaba [vakuumske črpalke](#). Vakuumiramo lahko le posode in lonce z ravnim robom.