

Pomladni set okroglih vak. posod



Vakuumske posode različnih velikosti in oblik so namenjene vakuumskemu shranjevanju vseh vrst živil - sadja, zelenjave, začimb, mesa, testenin, svežih, kuhanih, posušenih in odprtih. Možnosti je veliko. Živila tako ostanejo dlje časa sveža in obstojna.

Opis

5-delni set okroglih vakuumskih posod je sestavljen iz:

- [0,75 litrske](#) vakuumske posode, v katero lahko shranjujemo sladkor, kavo, sol, začimbe, čaj, bombone, in še kaj.
- Vakuumske posode z volumnom [1,5 litra](#), ki med drugim primerna tudi za shranjevanje vse vrste testenin, riža, kosmičev, moke, čokolina, suhega sadja in podobno.
- Dveh odcejalnih podstavkov, da odvečna tekočina steče na dno posode.
- [Vakuumske črpalke](#), ki je nujen sestavni del seta za vakuumiranje živil.

Okrogle posode lahko zložimo eno vrh druge in izkoristimo kar največ razpoložljivega prostora za shranjevanje živil.

Uporaba

- Pred uporabo jih operite. Prepričajte se, da so robovi posode, tesnila ter pokrovi čisti in suhi.
- Z vakuumskim pokrovom zaprite posodo in potisnite ročki navzdol.
- Vakuumsko črpalko nastavite natančno na ležišče okrog ventila, ki se nahaja na sredini pokrova.
- Primite spodnji del črpalke in pazite, da je ves čas vakuumiranja trdno nameščena. Z drugo roko držite njen zgornji del ter z večkratnim vlečenjem in potiskom črpalke črpajte zrak iz posode, dokler ne pride do občutnega upora (količina, kolikokrat je potrebno vleči in potisniti, je odvisna od velikosti posode in zasedenega volumna v njej).
- Posodo odprete tako, da s kazalcem odklonite ventil na pokrovu v poljubno smer (slišite šum zraka). Ročaja pokrova preklopite navzgor in odstranite pokrov s posode.

Čiščenje in vzdrževanje

Vakuumske posode se lahko pomivajo z običajnimi sredstvi za ročno pomivanje ali v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte strgal, grobih gobic ter krp za čiščenje niti močnih čistilnih sredstev. Pri čiščenju pazite, da ne sprskate ali poškodujete zapiralnih delov (robovi posod, tesnilni ter ventilni nastavki za črpalko).

Materiali

Vse posode so narejene iz kakovostnega **polikarbonata** (iz istega materiala so narejena okna v letalih). Njegova prednost je tudi v tem, da se kljub udarcem in padcem ne poškoduje. Tesnilo na pokrovu in črpalke ter ventil so iz **silikona**, ostali deli pa iz plastike ABS, katere značilnosti so vzdržljivost, elastičnost, odpornost za udarce in lesketajoč videz. Vsi materiali so **živilsko neoporečni**.

Priporočila

Vakuum zelo upočasnjuje, vendar ne more preprečiti oksidacije, zato zavakuumirana živila, če imate možnost, vedno shranjujte v hladilniku.