

# Maksi družinski set vak. posod



Različne velikosti in oblike vakuumskih posod so namenjene vakuumskemu shranjevanju vseh vrst živil - sadja, zelenjave, začimb, mesa, testenin, svežih, kuhanih, posušenih ali odprtih. Možnosti je veliko. Set je sestavljen iz pravokotnih vakuumskih posod vseh razpoložljivih prostornin. Priporočamo ga tudi za shranjevanje živil v omarah ali shrambah in tudi kot družinsko darilo.

## Opis

Maksi družinski set vakuumskih posod je 7-delni.

- V najmanjšo pravokotno posodo ([0.5 litra](#)) lahko shranjujete sladkor, kavo, sol, začimbe, čaj, bombone in še kaj.
- [0,8-litrsko](#) pravokotna posoda je med drugim primerna tudi za shranjevanje manjših koščkov sira in salam, bombonov, keksov, čokoladic, sladkorja, kave, soli, svežih ali posušenih začimb, česna &#8230;
- [1,4-litrsko](#) pravokotno posodo priporočamo za shranjevanje narezkov, sirov, svežega mesa, jajc, salam, sadja in zelenjave.
- Sadje, zelenjavo, rezine kruha, žemlje, sveže rezance, ostanke od kosila in še kaj priporočamo za shranjevanje v [2-litrsko](#) pravokotno vakuumsko posodo.
- [3-litrsko](#) pravokotno posodo priporočamo za shranjevanje zelenjave, sadja, svežih začimb, rogljičke, kekse ...
- V največjo posodo ([4,5 l](#)) lahko shranjujemo vse vrste sadja in zelenjave, kruh, žemlje, marinade &#8230; pri posodi s tolikšnim volumnom je možnosti zelo veliko, še posebej zato, ker jo lahko s pregradami tudi razdelimo na več manjših delčkov.
- [Vakuumski zamašek](#) je namenjen podaljšanju obstojnosti pijač v steklenicah.
- [Vakuumska črpalka](#) je nujen sestavni del za vakuumiranje živil.

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

## Uporaba

- Pred uporabo vakuumske posode 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.
- Primate spodnji del črpalke in pazite, da je ves čas vakuumiranja trdno nameščena. Z drugo roko držite njen zgornji del ter 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 preklonite 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 črpalki ter ventil so iz silikona, ostali deli pa iz plastike ABS, ki zagotavlja dolgotrajnost in uporabnost izdelkov. Vsi materiali so živilsko neoporečni.

## Priporočila

Vakuum zelo upočasni, vendar ne more preprečiti oksidacije, zato zavakuumirana živila shranjujte v hladilniku.