

Vakuumski set za kruh in torto

Z vakuumskim načinom shranjevanja je set primeren za shranjevanje torte (cele ali kosov torte), slaščic, peciva, potic, pogač, kruha in drugih. Na hrbtni strani podloge je možno vstaviti tri hladilne vrečke (hrbna stran podloge ima pripravljene zatiče zanje) in tako uporabiti set za torto tudi za daljši transport.



Opis

Set za torto je sestavljen iz:

- podloge,
- podstavka,
- pokrova,
- [vakuumske črpalke](#).

Prostornina pokritega pokrova je 10 litrov, premer 36 in višina 19 centimetrov. Vakuumski način shranjevanja živil obstojnost, svežino in aromo živil podaljša, tudi do 3 ali 4-krat.

Uporaba

- Pred uporabo jih operite. Prepričajte se, da so robovi pokrova, tesnila in podstavek čisti in suhi.
- Živilo položite na podlogo, ki se prilega podstavku in pokrijte s pokrovom prekrijete.
- Vakuumsko črpalko natančno nastavite na ležišče ventila, ki se nahaja na sredini pokrova.
- Z večkratnim vlečenjem in potiskom črpalke črpajte zrak iz posode, dokler ne pride do občutnega upora (število, kolikokrat je potrebno povleči črpalko je odvisno od velikosti vakuumiranega živila).
- Pokrov odprete tako, da s kazalcem odklonite ventil na pokrovu v poljubno smer (slišite šum zraka). Pokrov se bo sprostil.



Čiščenje in vzdrževanje

Vakuumski set za torto in kruh se lahko pomiva z običajnimi sredstvi za **ročno pomivanje** ali v **pomivalnem stroju**. Pri čiščenju pazite, da ne sprskate ali poškodujete zapiralnih delov (robovi posod, tesnilni ter ventilni nastavki za črpalko).

Materiali

Pokrov je narejen 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, črpalke in 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 priporočamo, da zavakuumirana živila shranjujete v hladilniku.

Pogosto zastavljena vprašanja

Kaj je vakuum?

Vakuum pomeni znižanje tlaka s tem, da odstranimo velik del zraka. Pri shranjevanju živil govorimo o odstranjevanju plinov (predvsem kisika, ki povzroča oksidacijo) in škodljivih snovi s tem, ko živilo zavakuumiramo v posodo ali vrečko.

Ali lahko preveč zavakuumiram?

Črpalka ima varovalko, ki ne dopušča prekomernega vakuumiranja in s tem preprečuje poškodbe posod in pokrovov. Z redno uporabo in vakuumiranjem boste dobili občutek pri vakuumiranju z vakuumsko črpalko.