

Vrečke za salame, 550 x 130 mm



V vrečke za salame shranimo in zavakuimiramo živila s pomočjo [vakuumskih aparatov](#). Živilo tako ostane še dlje časa sveže in obstojno. Vrečke so:

- neprepustne,
- živilsko neoporečne,
- nevtralne na okus in vonj,
- primerne za večkratno uporabo,
- uporabne tudi kot vrečke za kuhanje.

Posebna akcija! Ob nakupu 5 kompletov vrečk in rol 20 % popust. Izberete lahko poljubnih 5 kompletov [vakuumskih vrečk ali folije v roli](#). Akcija velja med 1. in 31.3. 2010. DDV 20 % je že obračunan.

Opis

Dolžina vrečke je 550 mm, širina pa 130 mm. Pakirane so v setu po 30 kosov.

Uporaba

- S stikalom aktivirajte [vakuumski aparat](#) in preverite, če je kontrolna lučka prižgana. Pripravljenost aparata je $\frac{1}{2}$ svetilne moči.
- Zaprite aparat, ne da bi vanj položili vrečko. Pritisnite pokrov in tipko "Vrečka". Počakajte, da pokrov popusti. Zdaj je aparat pripravljen za vakuumiranje.
- V vrečko vstavite živilo. Vrečka mora biti vedno vsaj 5 centimetrov daljša kot prostor, ki ga zavzame živilo, ki ga želimo vakuimirati. Bodite pozorni, da so notranji robovi folije, kjer bo varilni rob, čisti in brez ostankov hrane.
- Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom in jo potegnite v vakuumski kanal, da se odprtina vrečke dotakne mejnika v sredini vakuumskega kanala (pri FamilyVac-u do napisa vakuumiranje). Pozorni bodite, da bo na varilno lego položena vrečka popolnoma gladka (ne nagubana).
- Zaprite aparat. Pritisnite pokrov in tipko "Vrečka". Vrečka bo samodejno vakuumirana in zavarjena. Visoka moč sesanja v vakuumskem aparatu bo poskrbela, da po pokrov med delovanjem v zaprti legi.
- Po končanem postopku počakajte, da pokrov popusti in preverite zavakuumirano vrečko - rob mora biti gladek in čist.

Materiali

Vrečke so iz dvoplastne folije, kar pomeni, da so sestavljene iz materialov PA (ki deluje kot neprepustna materija) in PE, ki je varilni material. Debelina folije je 100 in 130 μ m (mikronov), kar je profesionalna debelina (običajna vrečka je debela 20 μ m;) in zagotavlja kakovostno shranjevanje in neprepustnost.

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 zavakuimiramo v posodo ali vrečko.

Vrečka izgublja vakuum.

Preverite, če je rob vrečke naguban, če je masten ali vlažen oz. če so na njem ostanki hrane. Odprite vrečko, jo očistite in jo ponovno zavarite.

Preverite celotno vrečko. Živila z ostrim robom (npr. kosti) obložite z kuhinjskim papirjem še pred varjenjem.

Vrečke niso do konca zavakuumirane.

Še enkrat preverite, če se vrečka nahaja v sredini vakuumskega kanala in da ni preluknjana, raztrgana ali kakorkoli

drugače poškodovana.

Med vakuumiranjem preverite ali lahko dvignete pokrov aparata. Če lahko, potem niste dovolj močno pritisnili na pokrov. Ponovite postopek vakuumiranja in močno pritisnite na mestu kjer piše 'pritisni in zadrži'.

Vrečka se topi ali se na da zavariti v celoti.

Preverite, če ste pravilno nastavili čas varjenja.

Preverite, če je notranja stran vrečke, kjer želite variti, čista in ne mastna.

Preverite kakšna je debelina vaše vakuumske vrečke. Svetujemo, da uporabljate vakuumske vrečke debeline najmanj 100/130 µ (oz. debelina pregane folije mora biti obvezno nad 0,2 mm).