

Ožja folija v roli, 200 x 3000 mm



V ožjo folijo v roli shranimo in zavakuiramo živila s pomočjo [vakuumskih aparatov](#). Živilo tako ostane še dlje časa sveže in obstojno. Vakuumske 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 folije v roli je 3000 mm, širina pa 200 mm. Štiri role folije so pakirane v enem kompletu.

Uporaba

Folija v roli omogoča izdelovanje različnih dolžin vrečk, odvisno od potrebe. Postopek izdelave vrečke in folije v roli je sledeč:

- Položite folijo v predel za odlaganje in določite dolžino folije, ki jo potrebujete. Vrečka je primerne dolžine, ko k dolžini živila, ki ga želite zamrzniti, dodate še 5 cm. Če želite vrečko ponovno uporabiti morate za vsako nadaljnje uporabo, torej varjenje, upoštevati še dodatnih 2,5 cm.
 - Potegnite folijo do rezalne priprave. Z roko trdno potisnite folijo na ohišje varilnega aparata in odrežite s pomočjo integriranega noža z desne na levo stran.
 - Folijo položite na varilni trak. Pazite, da bo rob folije gladek (brez gub in brez zavihkov).
 - Zaprite aparat in pritisnite na zaslonsko tipko "Varjenje". Z roko pritisnite na pokrov aparata in ga držite nekaj sekund. Pokrov aparata se samodejno prisesa in nato zavari vrečko.
 - Po končanem postopku varjenja sesalna moč popusti in pokrov aparata se rahlo privzdigne. Pokrov lahko odprete do konca in preverite varilni rob, ki mora biti po celi širini gladek in enakomeren.
- Ko je vrečka narejena, lahko živilo zavakuirate.
- 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 do sredine vakuumskega kanala. Pozorni bodite, da bo na varilno lego položena vrečka popolnoma gladka (ne nagubana).
 - Zaprite aparat. Pritisnite pokrov in tipko "Vrečka". Vrečka bo samodejno vakuimirana 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 zavakuimirano 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 (mikronov), kar je profesionalna debelina (običajna vrečka je debela 20 µ) 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 zavakuiramo 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.

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).

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'.