



Vakuumski zapiralnik kozarcev

Vakuumski zapiralnik kozarcev je namenjen zapiranju kozarcev z vloženi živili (kumarice, ajvar, kompoti, hren, olive, rdeče pese in drugo) oziroma zapiranju živil, ki so enkrat bila že odprta in prvotno zaščiteno okolje v kozarcu izgubila. Z zapiralnikom je okolje vakuuma (podtlaka) hitro ustvarjeno in živila ohranjamo neoporečna, dokler jih ne uporabimo do konca. Narejen je tako, da ustreza velikostim standardne dimenzije kozarcev za vlaganje. Lahko ga uporabljate tudi kot pripomoček za prvo vlaganje.

Opis

Zapiralnik je pripomoček, ki z izsesanjem zraka pomaga ustvariti podtlak v kozarcu - naj gre pa prvo vlaganje ali pa za že odprt kozarec z delno uporabljenno vsebino.

Uporaba

- Ko ste kozarec z živili odprli in želeno količino uporabili, kozarec zaprite s pokrovčkom. Pazite, da se pri odpiranju pokrovček kozarca ne poškoduje mehansko.
- Nanj nastavite vakuumski zapiralnik kozarcev tako, da se tesnilo prilega kozarcu.
- Vakuumsko črpalko natančno nastavite na ležišče ventila, ki je na sredini zapiralnika in izsesajte zrak iz prostora zapiralnika. Posledično se izsesali tudi zrak iz kozarca.
- Ko zaznate upor, je ustvarjen vakuum. Po nekajkratnem vakuumiranju se število gibov vakuumske črpalke lahko določi tudi po občutku.
- Počakajte, da se podtlak v kozarcu in pod zapiralnikom izenači.

Čiščenje in vzdrževanje

Vakuumski zapiralnik kozarcev za vlaganje čistimo z vlažno krpo.

Materiali

Zapiralnik je narejen iz ABS plastike, tesnilo je silikonsko. Oba materiala sta živilsko neoporečna.

Priporočila

Vakuumski zapiralnik kozarcev lahko uporabljate tudi kot pripomoček pri vlaganju živil. Pri klasičnem načinu vlaganja živil, se vakuum v kozarcu ustvari z ohlajevanjem vsebine. Velikokrat se zgodi, da se pri ohlajevanju ne doseže dovolj velik vakuum, zato pokrovčki steklenic ne tesnijo in živilo se sčasoma pokvari. Priporočamo, da kis prevrete in ohladite. Tako se izognemo tudi nevarnosti, da se poparimo. Ohlajeno živilo vstavite v kozarec in z vakuumskim zapiralnikom ustvarite podtlak kot pri klasičnem načinu. Če ste zagovorniki klasičnega vlaganja živil, lahko zapiralnik uporabljate samo za "popravilo" kozarcev, ki niso bili dobro zaprti. Njegova osnovna naloga je še vedno ponovno ustvarjanje podtlaka v ročno zaprtih kozarcih. Za ustvarjanje vakuuma je nujno potrebna [vakuumska črpalka](#). Še boljše in hitreje pa lahko zrak izsesate z [vakuumskim aparatom](#).

Pogosto zastavljena vprašanja

Podtlak se ni ustvaril. Zakaj?

Lahko sta različna premera pokrovčkov ali pa je katero od tesnil poškodovano. Preverite, ali premer zapiralnika ustreza premeru pokrovčka. Preverite tudi, če je tesnilo v njem poškodovano.