

5-delni set pravokotnih vak. posod



Različne velikosti in oblike vakuumskih posod so namenjene vakuumskemu shranjevanju vseh vrst živil - sadja, zelenjave, začimb, mesa, testenin in še česa. Možnosti je veliko. Set največjih vakuumskih posod priporočamo za shranjevanje sadja, zelenjave, kruha, peciva in drugih dobrot.

Opis

5-delni set pravokotnih vakuumskih posod vključuje:

- [3-litrsko](#) vakuumsko posodo,
- [4,5-litrsko](#) vakuumsko posodo,
- dva [odcejalna podstavka](#) z dvema pregradama za shranjevanje vlažnih in občutljivih živil (npr. sveže oprane solate),
- [ročno vakuumsko črpalko](#).

Vakuumski način shranjevanja živil obstojnost, svežino in aromo živil podaljša, tudi do 3 ali 4-krat. Pravokotne 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.
- Z eno roko primete spodnji del črpalke in pazite, da je ves čas vakuumiranja trdno nameščena. Z drugo roko pa držite njen zgornji del ter z 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 preklopite 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, črpalki in ventilu 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, če imate možnost, vedno shranjujte v hladilniku.