

# Pravokotna vak. posoda 0,5 litra



Različne velikosti [pravokotnih vakuumskih posod](#) so namenjene vakuumskemu shranjevanju vseh vrst živil - sadja, zelenjave, začimb, mesa, testenin; svežih, kuhanih, posušanih, odprtih ... Možnosti je ogromno. V najmanjšo pravokotno posodo lahko shranjujete sladkor, kavo, sol, začimbe, čaj, bombone in še kaj.

## Opis

Vakuumski način shranjevanja živil obstojnost, svežino in aromo živil podaljša. Izognemo se različnim vonjavam, ko odpremo hladilnik - živila so namreč zaradi vpliva temperature in zraka neprestano izpostavljena neugodnim vplivom, kot so oksidacija, gnitje, sušenje, plesen in propadanje. Pravokotne posode so oblikovane tako, da zaradi njihove oblike ne izgubljam prostora na kuhinjskih policah, pultu, hladilniku ali zamrzovalniku. Zložimo pa jih lahko tudi eno na drugo. Posoda je dolga 15,5, široka 9 in visoka 8,5 centimetrov. Mere širine in dolžine so enake kot pri 0,8-litrski posodi, da ju lahko shranjujemo eno vrh druge. Je posoda z najmanjšim volumnom iz skupine vakuumskega shranjevanja.

## 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.
- Primito spodnji del črpalke in pazite, da je ves čas vakuumiranja trdno nameščena na ventilu. Z drugo roko 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 preklonite navzgor in odstranite pokrov s posode.

## Čiščenje in vzdrževanje

Čistite jih lahko 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 spraskate 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

Za vakuumiranje posod je nujno potrebna [vakuumska črpalka](#). Vakuum zelo upočasnjuje, vendar ne more preprečiti oksidacije, zato zavakuumirana živila, če imate možnost, vedno shranjujte 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 zavakuiram?**

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

**Zdi se mi, da posoda ne drži vakuuma. Zakaj?**

Preverite, če so robovi vakuumske posode, tesnilo na pokrovu in ležišče ventila čisti, suhi in nepoškodovani.

**Zavakuirano posodo, ki je bila shranjena v zamrzovalniku, ne morem takoj odpreti. Zakaj?**

Tesnilo in robovi so bili pri vakuuiranju ter zamrzovanju mokri in so zamrznjeni. Počakati je potrebno (približno 10 minut), da se odmrznejo.

**Notranje strani zavakuirane vakuumske posode se zarosijo oziroma se naredi kondens. Zakaj?**

Ker živila pri nižjem tlaku oz. v vakuumu pospešeno oddajajo vlago - podobno se dogaja pri vakuumskih sušilnicah za sajde.

**Ali dam lahko posodo v mikrovalovno pečico?**

Da, vendar **brez pokrova**.