

Pravokotna vak. posoda 0,8 litra



S shranjevanjem v [vakuumskih posodah](#) podaljšujemo obstojnost in svežino vseh vrst živil. 0,8-litrska pravokotna posoda je med drugim primerna za shranjevanje manjših koščkov sira in salam, bombonov, keksov, čokoladic, sladkorja, kave, soli, svežih ali posušenih začimb, česna …

Opis

Vakuumski način shranjevanja živil obstojnost, svežino in aromo živil podaljša, upočasni oksidacijo in propadanje živila in zmanjša neugodne vonjave. Pravokotne posode so oblikovane tako, da zaradi pravokotne oblike ne izgublamo prostora na kuhinjskih policah, pultu, hladilniku ali zamrzovalniku. Poleg tega jih zložimo eno vrh druge. Posoda je dolga 15,5 cm in široka 9 cm. Visoka je 10,5 cm.

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

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

Vsi materiali so živilsko neoporečni. Posode so narejene iz kakovostnega polikarbonata (iz istega materiala so narejena okna v letalih, imenujejo jo tudi umetno steklo). 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 dolgo trajnost in uporabnost izdelkov.

Priporočila

Za vakuumiranje posod je nujno potrebna [vakuumska črpalka](#). Vakuum zelo upočasni, vendar ne more preprečiti oksidacije, zato poskušajte zavakuumirana živila vedno shranjevati 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 zavakuumiram?

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

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

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

Notranje strani zavakuumirane 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**.

Ali dam lahko posodo v mikrovalovno pečico?

Da, vendar **brez pokrova**.