

Pravokotna vak. posoda 1,4 litra



Različne velikosti [vakuumskih posod](#) so namenjene vakuumskemu shranjevanju vseh vrst živil - sadja, zelenjave, začimb, mesa, testenin; svežih, kuhanih, posušenih, odprtih,Možnosti je veliko. Navajamo nekaj naših predlogov. 1,4-litrsko pravokotno posodo priporočamo za shranjevanje narezkov, sirov, svežega mesa, jajc, salam, sadja in zelenjave.

Opis

Vakuumski način shranjevanja živil obstojnost, svežino in aromo živil podaljša, upočasni oksidacijo ter propadanje živil in zmanjša neprijetne vonjave v hladilniku ali omari. Pravokotne posode so oblikovane tako, da zaradi njihove oblike ne izgublamo prostora na kuhinjskih policah, pultu, hladilniku ali zamrzovalniku. Poleg tega jih zložimo eno vrh druge. Mere 1,4-litrsko pravokotne posode so 22,5 x 15,5 x 8,5 centimetrov. Po dolžini in širini ustreza meram 2-litrsko posode, da ju lahko shranjujemo eno na drugo.

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 primite spodnji del črpalke in pazite, da je ves čas vakuumiranja trdno nameščena. Z drugo roko pa držite njen zgornji del ter 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, črpalke in ventil 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 upočasni, 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 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.

Pokrov vakuumskih posod se upogne.

Pri vakuumiranju posod se v posodi ustvari podtlak, ki vleče pokrov in stene posode skupaj. To je normalen pojav in brez skrbi - ne bo se polomilo.

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.

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 lahko v isti posodi vakuumiramo različna živila?

Da, ker se v delnem vakuumu vonjave ne prenašajo.

Ali dam lahko posodo v mikrovalovno pečico?

Da, vendar **brez pokrova**.