

# Kvadratna vak. posoda 2 litra



[Vakuumske posode](#) so priročne za vakuumsko shranjevanje vseh vrst živil. Večja kvadratna posoda je namenjena shranjevanju sadja, zelenjave, testenin, riža, kosmičev, moke, čokolina, suhega sadja in podobno. Njena oblika je še posebej koristna pri pripravljanju marinad; pri vakuumskem shranjevanju se pore živil odprejo in marinada lažje vstopi v meso. Čas priprave se skrajša (lahko tudi do samo nekaj ur).

## Opis

Shranjevanje živil v vakuumu obstojnost, svežino in aromo živil podaljša. Živila so zaradi vpliva temperature in zraka neprestano izpostavljena neugodnim vplivom, kot so oksidacija, gnitje, sušenje, plesen in propadanje. Mere 2-litrške posode so: dolžina 22 cm, širina 22 cm, višina 11 cm.

## Uporaba

- Pred uporabo posodo 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.
- Primite spodnji del črpalke in pazite, da je ves čas vakuumiranja trdno nameščena. 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 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 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 ventil so iz silikona, ostali deli pa iz ABS plastike. To je elastičen, vzdržljiv in na udarce odporen material. 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 dam lahko posodo v mikrovalovno pečico?**

Da, vendar **brez pokrova**.