



Okrogla vak. posoda 1,5 litra

1,5-litrska okrogla vakuumska posoda je med drugim primerna za shranjevanje vseh vrst testenin, riža, kosmičev, moke, čokolina, suhega sadja in podobno. [Okrogle vakuumske posode](#) so namenjene vakuumskemu shranjevanju vseh vrst živil na kuhinjskih policah, v hladilniku ali zamrzovalniku.

Opis

Živila so zaradi vpliva temperature in zraka neprestano izpostavljena neugodnim vplivom, kot so oksidacija, gnitje, sušenje, plesen in propadanje. Vakuumski način shranjevanja živil obstojnost, svežino in aromo živil podaljša, tudi do 3 ali 4-krat. Tudi okrogle posode lahko zložimo eno vrh druge in izkoristimo kar največ razpoložljivega prostora za shranjevanje živil. Premer vseh okroglih posod je 13 cm. 1,5-litrska pravokotna posoda je visoka 19,5 centimetrov.

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 preklomite 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, imenujejo ga 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 ABS plastike, ki je odporna na udarce. 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.