

Odpirač konzerv



Odpirač za konzerve za lažje in učinkoviteje odpiranje pločevinke vseh vrst. Njegove prednosti so:

- Higijenski in ekološki izdelek, saj nima stika z vsebino konzerve (kar je največji problem pri odpiranju konzerv z nožem), in prereže konzervo na sredini roba,
- s tovrstnim načinom rezanja dobimo čisti rez, pokrov in pločevniko brez ostrih robov ter se tako izognemo nevarnosti poreza.

Opis

Poleg navedenih, so prednosti odpiralca pločevink tudi, da:

- ni nevarnosti, da bi delčki pokrova padli v pločevinko in se zmešali z njeno vsebino,
- uporaben je tudi pri valovitih embalažah konzerv,
- možnost ponovnega zapiranja pločevinke,
- reže od 1 mm do 1,5 mm debeli rob (kar zadostuje za pločevinke v gospodinjstvu)
- lažje recikliranje pločevink - jih samo stisnemo.

Uporaba

- Metalni okrogli kolešček postavite na rob pločevinke in ročko rahlo zasukajte nazaj (tako da zobati kolešček prime rob konzerve).
- Obračajte ročko v smeri urinega kazalca, s tem počasi odpirate pločevinko.
- Ko ste naredili cel krog, ročko obrnite spet malo nazaj in pločevinka je odprta.



Materiali

Glava odpiralca oz. nosilni del je narejena iz poliamida (tehnična plastika), zobata os je jeklena, kolešček oz. rezalni nož pa iz orodnega jekla.

Priporočila

Ko smo pločevinko enkrat odprli, je navadno vsebino potrebno uporabiti v nekaj dneh, ker se v nasprotnem primeru pokvari. Za daljšo obstojnost živila v pločevinki priporočamo uporabo [univerzalnega vakuumskega pokrova](#), s katerim tudi varujemo vsebino. Različne velikosti univerzalnih vakuumskih pokrovov so prav tako Statusovi izvorni hišni pripomočki.

Pogosto zastavljena vprašanja

Ali odpiralč lahko odpre tudi pločevinko s poškodovanim robom?

Da, saj poškodovani rob ne moti tehnike odpiranja.

Zakaj z odpiralčem lažje odpiramo tudi konzerve, ki so narejene za odpiranje na poteg?

Ker se izognemo ostrim robovom in imamo veliko boljši dostop do vsebine konzerve.

Ali je dobro odpreti konzervo z obeh strani (spodaj in zgoraj)?

Da. Priporočamo še posebej pri mesnih narezkih, sirih in vseh »trdih živilih«, ker je vsebina pločevinke v celoti dostopna za razrezanje.