

GASTRO VAKUUMSKE POSODE S POKROVI

Navodila za uporabo

OPIS

Gastro vakuumske posode so razvite za uporabo v profesionalnih in industrijskih kuhinjah z namenom shranjevanja odvečne zelenjave, sadja, sira, mesa in drugih živil čez noč ali za več dni. Shranite obroke, omake in prelive v vakuumu in ohranite njihovo kakovost ter obstojnost. Uporabne so v hladilniku in zamrzovalniku.

Najpomembnejše prednosti vakuumskega shranjevanja:

- ohrani vitamine, minerale ter hranljive snovi in aromo v živilu,
- ščiti živila pred širjenjem plesni in bakterij zato je obstojnost živil podaljšana,
- preprečuje mešanje neprijetnih vonjav živil v hladilniku in zamrzovalniku.

Gastro vakuumske posode so na voljo v 5 dimenzijah: 2 L, 4 L, 6 L, 8 L in 10 L.

Možnost nakupa: posoda posamezno, pokrov posamezno ali v combo setih po 6 posod in pokrovov (npr. 6x 2 L posode in 6x pokrov).

Razvito in proizvedeno v Sloveniji.

UPORABA

- Pred uporabo vakuumske posode in pokrove operite. Prepričajte se, da so robovi posode, tesnila ter pokrovi čisti in suhi.
- Živilo vstavite v posodo največ 1,5 cm pod robom in jo zaprite s pokrovom (slika 1).
- Vakuum lahko ustvarite s katero koli Statusovo vakuumsko črpalko. Predlagamo uporabo gastro vakuumske črpalke. Nastavite jo natančno na ležišče ventila na sredini pokrova in vakuuirajte posodo s pritiskom na On/Off (slika 2).
- Posodo odprete, da s kazalcem odklonite ventil na pokrovu v poljubno smer (slika 3). Slišite šum zraka. Odstranite pokrov s posode.

MAKSIMALEN IZKORISTEK PROSTORA

- **Zlaganje posod**

Vse gastro vakuumske posode imajo enako širino in dolžino (22,5 x 22,5 cm), razlikujejo se samo v višini. En vakuumski pokrov ustreza vsem posodam. Gastro vakuumske posode lahko polne zložite eno na drugo in prazne eno v drugo.



- **Posode so transparentne**

Za urejeno in organizirano kuhinjo brez iskanja kje je kaj shranjeno. Označene so z mericami (v litrih in gallonih).



VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Vakuumske posode in pokrove pred prvo uporabo operite. Pomivajte jih z običajnimi sredstvi za ročno pomivanje ali v pomivalnem stroju. Pri čiščenju pazite, da ne sprskate ali poškodujete zapiralnih delov (robovi posod, tesnilni ter ventilni nastavki za črpalko).

MATERIALI

Posode so narejene iz Tritana™ (Eastman), ki je kvaliteten material brez BPA. Je varen za uporabo z živilu, zdravju neškodljiv in ne absorbira barvil živil ter odporen na udarce. Tesnila in ventil na pokrovu so iz silikona. Vsi materiali so živilsko neoporečni.

TABELA OBSTOJNOSTI HRANE

(po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status)

Vrsta živila	Shranjevanje v hladilniku	Vakuumsko shranjeno v hladilniku
Kuhane jedi	2 dni	do 10 dni
Sveže meso	2 – 3 dni	do 6 dni
Kuhano meso	4 – 5 dni	8 – 10 dni
Sveže ribe	2 – 3 dni	4 – 5 dni
Prekajane salame (narezki ipd.)	7 dni	15 - 18 dni
Trdi sir	12 – 15 dni	50 - 55 dni
Mehki sir	5 – 7 dni	13 – 15 dni
Surova zelenjava	5 dni	18 – 20 dni
Oprana solata	3 dni	5 – 8 dni
Sveže sadje	8 – 10 dni	8 - 20 dni
Kruh	3 – 4 dni	7 - 8 dni
Slaščice	5 dni	15 - 20 dni

V tabeli je naveden le približen čas trajanja, ker je ta odvisen od začetnega stanja (svežine) in načina priprave živil. Izhajamo iz shranjevanja živil na temperaturi +3°C / +5°C v hladilniku.

PRIPOROČILO

Gastro vakuumske posode lahko vakuuirate z gastro električno vakuumsko črpalko, z električno vakuumsko črpalko BVP100, z vsemi vakuumskimi aparati in celo z ročno vakuumsko črpalko. Priporočamo uporabo gastro vakuumske črpalke.

Slika 1

Slika 2

Slika 3



GARANCIJA

Za Statusove gastro vakuumske posode in pokrove zagotavljamo garancijo **tri leta**. Obveza velja od dneva nakupa in ne pokriva pravice do uveljavljanja garancije, če pride do okvar zaradi neupoštevanja navodil uporabe, nege in čiščenja oz. zaradi nepravilne uporabe ali uporabe za druge namene kot je predvideno. Za uveljavljanje garancije je potrebno obvezno priložiti račun. Zato prosimo, da račun shranite.

V Statusu načrtujemo in izvajamo ves življenjski cikel izdelkov – od razvoja, izdelave, tržnega komuniciranja in prodaje do servisnega centra. Uporabniki ste prva in zadnja kontrolna točka, izdelke poskušamo prilagoditi vašim željam. Trudimo se, da so pripomočki z blagovno znamko Status – izvorni hišni pripomočki kakovostni, učinkoviti in enostavni za uporabo. V ponudbi najdete izdelke za shranjevanje živil v vakuumu in brez vakuuma, pripomočke za kuhanje in pripravo hrane ter izdelke za dom. Ponudbo nenehno dopolnjujemo. Vabljeni tudi v Statusovo prodajalno v Metliki, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika.

Dodatne informacije: 080 18 38, info@status.si, www.status.si

STATUS
izvirni pripomočki