

# PRAVOKOTNE VAKUUMSKE POSODE

Navodila za uporabo

## PREDNOSTI VAKUUMSKEGA SHRANJEVANJA ŽIVIL

Vakuumske posode so namenjene naravnemu podaljševanju obstojnosti sveže in že pripravljene hrane brez izgube kvalitete živil. Samo s shranjevanjem v vakuumu lahko ustvarimo okolje, v katerem je obstojnost in svežina živil podaljšana.

### Zakaj vakuumirati?

- Vakuum 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.

Pravokotne vakuumne posode je mogoče kupiti posamezno ali v setu. Posamezne posode so na voljo v volumnih 0,5, 0,8, 1,4, 2, 3 in 4,5 litra.

### 5-delni set manjših vakuumskih posod vključuje:

- vakuumne posode dimenzij 0,5, 0,8, 1,4 in 2 litra
- ročno vakuumsko črpalko

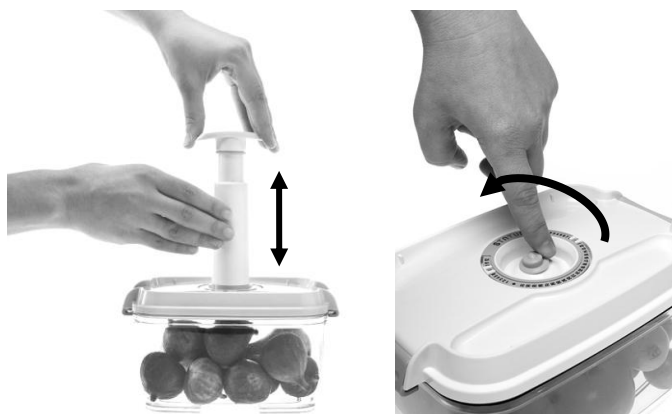
### 5-delni set večjih vakuumskih posod vključuje:

- vakuumski posodi dimenzij 3 in 4,5 litra
- odcejalni podstavek z dvema pregradama (2 kompleta)
- ročno vakuumsko črpalko

Razvito in proizvedeno v Sloveniji, EU.

## UPORABA

- Pred uporabo vakuumne posode in pokrove operite. Prepričajte se, da so robovi posode, tesnila ter ventil čisti in suhi.
- Živilo vstavite v posodo in jo zaprite s pokrovom in potiskom ročk navzdol.
- Vakuumsko črpalko nastavite natančno na ležišče ventila na sredini pokrova. Z večkratnim vlečenjem in potiskanjem črpalke navzdol in navzgor črpajte zrak iz posode, dokler ne pride do občutnega upora (približno 5-10 potiskov).
- Posodo odprete, da s kazalcem odklonite ventil na pokrovu v poljubno smer (slišite šum zraka). Ročaja pokrova preklopite navzgor in odstranite pokrov s posode.



**Odcejalni podstavek:** Namenjen je shranjevanju vlažnih in pravkar opranih živil (solata, paradižnik ...). Z odcejalniki se vsa voda iz živil odcedi, živila ostanejo na suhem in so veliko dlje časa kakovostna in okusna (brez počrnelih delov na živilu).

Pregrade na odcejalnih podstavkih so namenjene ločevanju živil med seboj (sir, salama, kruh in ostalo). Vsa živila tako shranite v eno posodo ali jo vzamete na izlet in sendvič si vsak naredi po svoje.

**Koledar na pokrovu:** Namen je označevanju datuma shranjevanja ali roka uporabe posameznih živil (še posebej, ko shranjujete občutljiva živila, npr. mozzarella, salamo).

**Vakuumska črpalka:** Za vakuumiranje vakuumskih posod je **nujno potrebna** vakuumna črpalka – ročna ali električna. Lahko jih vakuumirate tudi s pomočjo Statusovih vakuumskih aparatov.

Posode so oblikovane na način maksimalnega izkoristka in urejenosti prostora, saj jih lahko zlagamo eno na drugo.

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Vakuumske posode in pokrovi se lahko pomivajo 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).

**OPOMBA:** Posode se lahko uporabljajo za pogrevanje živil v mikrovalovni pečici največ dve minuti in brez pokrova.

## MATERIALI

Tesnila na pokrovu, črpalki in ventil so silikonska, pokrovi posod in telo črpalke iz ABS plastike (elastičen material za dolgotrajno obstojnost), posode so iz visokokakovostnega tritana Eastman. Vsi materiali so živilsko neoporečni in brez BPA.

## PRIPOROČILA

Vakuum upočasni, vendar ne more preprečiti nastajanja bakterij, zato hrano in živila vedno shranjujte v hladilniku.

Če se zgodi, da črpalka po dolgotrajnem vakuumiranju ne drsi brezhibno, notranji del črpalke rahlo naoljite s parafinskim ali jedilnim oljem.

## 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
Prekajene 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.

## GARANCIJA

Za Statusove pravokotne vakuumne posode in ročno vakuumsko črpalko 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